

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΣΧΟΛΗ ΑΝΘΡΩΠΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

Τμήμα Φιλολογίας

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΕΥΝΑΣ
ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

«ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΣ ΚΟΣΜΟΣ: Η ΣΧΕΣΗ ΤΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΝΕΟΤΕΡΟ
ΕΛΛΗΝΙΣΜΟ»

*Η Παρουσία των διατροφικών αγαθών στα έθιμα του
κύκλου της ζωής και του χρόνου στο Βυζάντιο*

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Της

Βασιλικής Σκορδάκη-Κασίμη

*Διπλωματούχου Τμήματος Ανθρωπιστικών Σπουδών
του Ανοικτού Πανεπιστημίου Πατρών*

Επιβλέπων Καθηγητής: Γεώργιος Κούζας

Συνεπιβλέποντες: Γεωργία Ξανθάκη

Σοφία Καπετανάκη

ΑΘΗΝΑ 2019

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα εργασία συντάχθηκε στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού προγράμματος: «Βυζαντινός Κόσμος: η σχέση του με την αρχαιότητα και τον Νεότερο Ελληνισμό» του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, με επιβλέποντα καθηγητή τον κ. Γεώργιο Κούζα, τον οποίο ευχαριστώ θερμά για την πολύτιμη συμπαράστασή του και τις λεπτομερείς υποδείξεις του, καθ' όλη την διάρκεια της εκπόνησης της εργασίας.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή	σ. 4
1. Η Βυζαντινή Αυτοκρατορία	σ. 4
2. Σκοπός της εργασίας	σ. 5
3. Προβλήματα σχετικά με τη μελέτη της διατροφής των Βυζαντινών	σ. 6
4. Μεθοδολογική προσέγγιση	σ. 9
Πρώτο μέρος	σ. 11
Α. Γέννηση	σ. 11
Β. Βάπτιση	σ.14
Γ. Γάμος	σ. 16
Δ. Θάνατος	σ. 19
Δεύτερο Μέρος	σ. 23
Α. Ιερός χρόνος	σ. 23
Β. Κοσμικός χρόνος και καθημερινή ζωή	σ. 31
Β1 Η παρουσία των τροφών σε επίσημα γεύματα	σ. 31
Β2 Καθημερινά γεύματα	σ. 44
Β3. Φιλανθρωπία των αυτοκρατόρων και του λαού προς τους φτωχούς.....	σ. 55
Τρίτο Μέρος	σ. 58
Γ1 Είδη διατροφής	σ. 58
Γ2. Επαγγέλματα σχετικά με τα είδη διατροφής	σ. 644
Γ3. Χώροι εστίασης	σ. 71
Συμπεράσματα	σ.72
Βιβλιογραφία	σ.74

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. Η Βυζαντινή Αυτοκρατορία

Βυζάντιο ονομάζεται το χριστιανικό κράτος της Ρωμαϊκής Ανατολής που δημιουργήθηκε μέσα από την εξέλιξη της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας κατά τον 4^ο μ. Χ. αιώνα από τον Αυτοκράτορα Κωνσταντίνο τον Μεγάλο με πρωτεύουσα την Κωνσταντινούπολη, εκεί που βρισκόταν το αρχαίο Βυζάντιο, αποικία των Μεγαρέων από την περίοδο των μεγάλων ελληνικών αποικισμών.

Η Κωνσταντινούπολη, χτισμένη στρατηγικά μεταξύ της Ευρώπης και της Ασίας, αλλά και μεταξύ της Μεσογείου και του Ευξείνου Πόντου, έχει ταυτίσει την ιστορία της με αυτήν την Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, από την θεμελίωσή της στις 8 Νοεμβρίου του 324 μ. Χ. και τα επίσημα εγκαίνια στις 11 Μαΐου του 330, έως την Άλωση από τους Τούρκους στις 29 Μαΐου του 1453, ημερομηνίες που σηματοδοτούν ταυτόχρονα τη γέννηση και το τέλος της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας.

Το Βυζάντιο αποτέλεσε ένα τεράστιο σταυροδρόμι πολιτισμών, όντας από την ίδρυσή του, ως συνέχεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, ένα πολυεθνικό κράτος, που περιλάμβανε ως τον 7^ο αιώνα χώρες από τρεις ηπείρους (Ευρώπη, Ασία και Αφρική), χάνοντας στη συνέχεια την Αφρική. Έτσι, μέσα στα όρια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας συγχωνεύτηκαν πολύ διαφορετικές πολιτισμικές παραδόσεις με κυρίαρχο στοιχείο το μείγμα της χριστιανική πίστης, των κανόνων και των πρακτικών της ρωμαϊκής διοίκησης και την ελληνορωμαϊκή νοοτροπία. Μέσα στο πλαίσιο της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας συνδυάστηκε η οικονομία των χωρών της ανατολικής Ευρώπης και της Π. Ασίας, το πνευματικό δυναμικό του ρωμαϊκού και του εξελληνισμένου κόσμου της άλλοτε ενιαίας ρωμαϊκής αυτοκρατορίας και οι λαϊκές πολιτισμικές παραδόσεις των πληθυσμών της Ανατολής, όπως των Αρμενίων, των Σύρων, των Ιουδαίων, των Αιγυπτίων και τόσων άλλων.

Έτσι, το Βυζάντιο, όπως γράφει η Αρβελέρ¹, σηματοδοτεί το τέλος της ελληνικής αρχαιότητας, «αρχίζοντας από τη στιγμή που οι πολιτιστικές μορφές, οι πνευματικές αξίες, οι κοινωνικές και οικονομικές δομές, οι διοικητικοί θεσμοί, οι ηθικές και θρησκευτικές αρχές, που διέπουν τον αρχαίο ελληνικό κόσμο στην ευρύτερή του

¹ Αρβελέρ Ε.Γ. (2000), «Ελληνισμός και Βυζάντιο» στο Ιστορία Ελληνικού Έθνους, τ. Ζ, Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα

έννοια, απονεκρώνονται βαθμηδόν και αφήνουν προοδευτικά τη θέση τους σε νέες μορφές ζωής. Έτσι, οι ποικίλες εκδηλώσεις της πνευματικότητας, οι φιλοσοφικές και θρησκευτικές δοξασίες, οι ηθικές κατηγορίες, τα πολιτικά σχήματα, οι ανθρώπινες σχέσεις, ακόμη και οι αντιδράσεις της καθημερινής ζωής, αποκτούν προοδευτικά από τον 4^ο αιώνα καινούργιο περιεχόμενο και τρέπονται προς νέους προσανατολισμούς». Όλα αυτά πραγματοποιούνται σε μια ακμάζουσα οικονομία απλωμένη στον τεράστιο γεωγραφικό χώρο της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας, με έμφαση στη γεωργία στο εσωτερικό και στη ναυτιλία στα παράλια, σε συνδυασμό με έντονη εμπορική αλλά και βιοτεχνική δραστηριότητα. Η ακμάζουσα παραγωγική και εμπορική δραστηριότητα οδήγησε στην ανάπτυξη μεγάλου αστικού πληθυσμού, ευνοημένου από την κυκλοφορία ανθρώπων, προϊόντων και χρήματος, συνδυασμένων με την κυκλοφορία ιδεών.

2. Σκοπός της εργασίας

Όπως είναι φυσικό υπάρχουν πολλές προσεγγίσεις της βυζαντινής ιστορίας και του Βυζαντινού πολιτισμού. Έτσι, εκτός από την προσέγγιση της βυζαντινής ιστορίας με έμφαση στην πολιτική και στρατιωτική ιστορία, ή την παρουσίαση των γραμμάτων και των τεχνών κατά την βυζαντινή εποχή (με ενδεικτικό παράδειγμα την *Ιστορία του Ελληνικού Έθνους*²) έχουν παρουσιαστεί άλλες προσεγγίσεις, όπως ο *Βυζαντινός Πολιτισμός* του Steven Runciman³, το *Βυζάντιο, Η Αυτοκρατορία της Νέας Ρώμης*, του Cyril Mango⁴, ή *Η Βυζαντινή Χιλιετία* του Hans-Georg Beck⁵, όπου εξετάζονται σύνθετες όψεις του βυζαντινού πολιτισμού. Αναδεικνύεται λοιπόν κατ' αυτόν τον τρόπο η δυνατότητα να προσεγγιστεί ο βυζαντινός πολιτισμός, ξεκινώντας από επιμέρους θέματα που αφορούν τον δημόσιο και τον ιδιωτικό βίο των ανθρώπων της συγκεκριμένης εποχής. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί το βιβλίο της Tamara Talbot Rice, *Ο Δημόσιος και Ιδιωτικός Βίος των Βυζαντινών*, όπου εξετάζονται θέματα όπως ο σημαντικός ρόλος της Κωνσταντινούπολης, ο ρόλος του αυτοκρατορικού θεσμού, ο ρόλος της Εκκλησίας και του κλήρου, ο τρόπος της

² *Ιστορία Ελληνικού Έθνους*, τ. Ζ, Η, Θ (2000) Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα

³ Runciman, S., (2017) *Βυζαντινός Πολιτισμός*, Αθήνα, Μεταίχμιο

⁴ Mango, C. (2007) *Βυζάντιο, Η Αυτοκρατορία της Νέας Ρώμης*, Αθήνα, Μ.Ι.Ε.Τ.

⁵ Beck, H.G. (2009) *Η Βυζαντινή Χιλιετία*, Αθήνα, Μ.Ι.Ε.Τ.

διοίκησης και οι αξιωματούχοι της, ο βυζαντινός στρατός, οι έμποροι και οι τεχνίτες, η αστική ζωή και η ζωή στην ύπαιθρο, η εκπαίδευση, οι λόγιοι και οι μουσικοί⁶.

Μία ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα πτυχή της μελέτης του δημόσιου και ιδιωτικού βίου είναι η μελέτη διαφόρων πρακτικών που απαντώνται στους κύκλους της ζωής, πρακτικών που συνδέονται με έθιμα, δοξασίες ή και δεισιδαιμονίες. Όπως παρατηρεί ο Κλωντ Λεβί Στρωσ, αναφερόμενος σε αυτό το θέμα, «ακόμα και στη δική μας κοινωνία οι συνήθειες στο τραπέζι, τα κοινωνικά ήθη, οι κανόνες που ρυθμίζουν το ντύσιμό μας, και πολλές από τις ηθικές, πολιτικές και θρησκευτικές στάσεις μας, τηρούνται με ακρίβεια, χωρίς να εξετάζουμε προσεχτικά την πραγματική προέλευση και λειτουργία τους. Ενεργούμε και σκεπτόμαστε από συνήθεια...»⁷. Μάλιστα, η παρουσία τελετουργικών πρακτικών σε τόσες περιπτώσεις, όχι μόνο του δημόσιου αλλά και του ιδιωτικού βίου, που είναι πολύ εντονότερη σε παλιότερες εποχές, δείχνει, όπως παρατηρεί ο Μερακλής⁸ πως δεν είναι η πρακτικότητα το αποκλειστικό κίνητρο σε πολλές συμπεριφορές της καθημερινής ζωής.

Σ' αυτό το πλαίσιο λοιπόν, εντάσσεται η συγκεκριμένη εργασία, έχοντας ως σκοπό τη μελέτη της παρουσίας των διατροφικών αγαθών στα έθιμα του κύκλου της ζωής και του κύκλου του χρόνου στο Βυζάντιο.

3. Προβλήματα σχετικά με τη μελέτη της διατροφής των Βυζαντινών.

Αρχικά, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η μελέτη σχετικά με την βυζαντινή διατροφή αντιμετωπίζει ιδιαίτερα προβλήματα λόγω της μεγάλης έλλειψης σχετικών εξειδικευμένων πηγών. Σε αντίθεση με την πληθώρα ανάλογων συγγραμμάτων από την αρχαία Ελλάδα, με θεματολογία την παρασκευή αλμυρών και γλυκών πιάτων ή την μαγειρική διδασκαλία, οι ανάλογες άμεσες μεσαιωνικές πηγές είναι λιγοστές⁹.

Η έμμεση, ωστόσο, συλλογή στοιχείων μπορεί να καταστεί δυνατή μέσα από αποσπάσματα γενικότερων έργων με ειδικότερες αναφορές στον τομέα των τροφίμων. Ως χαρακτηριστικά παραδείγματα, κατά την πρώιμη βυζαντινή περίοδο, θα μπορούσαν να αναφερθούν τα επτά πρώτα κεφάλαια από το edicto του

⁶ Rice, T.T. (2006) *Ο Δημόσιος και Ιδιωτικός Βίος των Βυζαντινών*, Αθήνα, Παπαδήμας

⁷ Στο Μερακλής, Γ.Μ. (2004) *Λαογραφικά ζητήματα*, Αθήνα, Καστανιώτης και Διάττων, σ.22

⁸ Μερακλής, Γ.Μ., (2001) *Θέματα Λαογραφίας*, Αθήνα, Καστανιώτης, σ.39

⁹ Κουκουλέ, Φ. (1952) *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Ε', Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα

Διοκλητιανού Edictum de Pretiis Rerum Venalium, που αφορούσε τις προβλεπόμενες τιμές διαφόρων καταναλωτικών προϊόντων, αλλά και τα τέσσερα πρώτα κεφάλαια από τον δεύτερο τόμο του Παιδαγωγού του Κλήμεντος του Αλεξανδρέως, σχετικού με την ιδανική χριστιανική ηθική και πειθαρχία (Ιδιαίτερα το πρώτο, με τίτλο «Πώς περί τας τροφάς αναστρεπτέον»).

Οι (από λατινικά έργα) μεταφράσεις του φιλοσόφου Ιουλίου Πολυδεύκου, δασκάλου του αυτοκράτορα Κόμμοδου, μπορούν να παρέχουν εξίσου ενδιαφέροντα στοιχεία, συμπυκνωμένα σε κεφάλαιο με τίτλο «Περί βρωμάτων και ποτών». Ως προς τα λαχανικά και τα λοιπά οπωροκηπευτικά, σημαντικές πληροφορίες μπορούν να αντληθούν από μεσαιωνικά συγγράμματα γεωπονικής.

Ο Έλληνας γιατρός Ορειβάσιος, προσωπικός γιατρός του Ιουλιανού του Παραβάτη (και αντιπρόσωπός του στο Μαντείο των Δελφών, αφού εκείνος του μετέφερε την περίφημη περιβόητη φράση Εἶπατε τῷ βασιλεῖ...) συνέλεξε μια τεράστια συλλογή αρχαίας ιατρικής γνώσης στο έργο του με τίτλο *Ἰατρικαὶ Συναγωγαί*. Ο τέταρτος τόμος του, *Περί σκευασίας τροφῶν*, αναφέρεται προφανώς στο ζήτημα της διατήρησης των τροφίμων.

Κατά τους επόμενους αιώνες ανάλογες αναφορές από βυζαντινούς ιατρούς/φυσιδίφες περιλαμβάνονται στις ιατρικές τους εργασίες. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν ο Αλέξανδρος ο Τραλλιανός (6^{ος} αιώνας· *Θεραπευτικά, Περί Ἐλμίνθων*), ο Παύλος ο Αιγινήτης (7^{ος} αιώνας· *Ἐπιτομαὶ ἰατρικαί*) ή ο Συμεών Σηθ (11^{ος} αιώνας, αναφέρεται στην Αλεξιάδα) που το έργο του *Σύνταγμα κατὰ στοιχείον περί τροφῶν δυνάμεων* περιγράφει τις θεραπευτικές ιδιότητες φυτῶν και καρπῶν κατά τον Γαληνό, ὅπως και νέων που είχαν εισαχθεῖ ὡς την εποχή του στην Βυζαντινὴ Αυτοκρατορία ἀπὸ την Ανατολή.

Ωστόσο, ὅπως και σε ἓνα τεράστιο τμήμα των επιστημῶν του Μεσαίωνα, οι περισσότερες καταγεγραμμένες πληροφορίες μας παρέχονται ἀπὸ ἀρχεῖα μεγάλων θρησκευτικῶν κέντρων και κρατικῶν φορέων. Η παροχή των σχετικῶν στοιχείων μπορεί να γίνεται και με τον πλέον παράδοξο τρόπο, ἀφού πχ σημαντικές λεπτομέρειες για τις διατροφικές συνήθειες της ελίτ παρέχονται ἀπὸ Πατέρες της Εκκλησίας που μέσα ἀπὸ ομιλίες τους στους πιστοὺς στηλιτεύουν τον ἡδονισμό της. Μέσα ἀπὸ ἀκραία παραδείγματα υλικῆς ἀντιδιαστολῆς (π.χ. Εἰς τον πλούσιον και τον Λάζαρον), οι πιστοὶ γνώριζαν τις ἀρετές της νηστείας και της εγκράτειας ὡς μάρτυρες

σε ακριβείς περιγραφές άκρατης (και άρα αμαρτωλής) γαστριμαργικής επιδειξιομανίας.

Μοναστικοί αρχειακοί κατάλογοι και ονειροκρίτες επεκτείνουν την θρησκευτικής προέλευσης καταγραφή διατροφικών πληροφοριών. Η ποσότητα και η ποιότητα των τροφίμων που προμηθεύονταν οι μοναχοί, όπως και γενικότερα στοιχεία από τα τυπικά της κοινής τραπέζης και της νηστείας, σώζονται πολύ συχνά καταγεγραμμένα σε σχετικά έγγραφα. Επιπροσθέτως, κεφάλαια με τίτλους όπως «Περί οίνου και πομάτων», «Περί λαχάνων και οσπρίων», «Περί οπώρας παντοίας» κλπ., βγαλμένα από ονειροκριτικά βιβλία, μπορούν να μας παρέχουν μια ενδιαφέρουσα οπτική στην λαϊκή και βιωματική γνώση που διαδόθηκε υπό την μορφή θρησκευτικής παράδοσης.

Εξίσου σημαντική θεωρείται και η καταγραφή των προμηθειών και των εθίμων εντός του κύκλου των ευγενών, ακόμη και από σπουδαία πρόσωπα και μελλοντικούς αυτοκράτορες. Στον Λέοντα τον Σοφό αποδίδεται η συγγραφή του εγχειριδίου *Επαρχικόν Βιβλίον* που περιγράφει την λειτουργία των εμπορικών συντεχνιών στην Κωνσταντινούπολη, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων που δείπαν την διακίνηση τροφίμων και λοιπών αγαθών.

Η συγγραφική του ικανότητα κληρονομήθηκε από τον γιο του Κωνσταντίνο Πορφυρογέννητο, που στο έργο του *Περί βασιλείου τάξεως* περιγράφει αναλυτικά το πολύπλοκο αυτοκρατορικό βυζαντινό πρωτόκολλο. Στους κανόνες που φιλοξενεί περιλαμβάνονται πληροφορίες σχετικές με την βασιλική τράπεζα των ανακτόρων, αλλά και λεπτομέρειες για τις προμήθειες που προβλέπονται σε περίπτωση απουσίας του αυτοκράτορα.

Πέρα από τις προαναφερθείσες πηγές, ελάχιστες άλλες θα μπορούσαν να μας παρέχουν κάποια αξιομνημόνευτη βοήθεια. Στους δε βυζαντινούς χρονογράφους δεν μπορούμε να βασιστούμε παρά σε ελάχιστο βαθμό. Ακόμη όμως και οι πληροφορίες που μπορούμε να συλλέξουμε από όλα τα παραπάνω έχουν ένα βασικό μειονέκτημα: η διάταξή τους, εφόσον πρόκειται κυρίως για καταλόγους και θησαυρούς πληροφοριών, έχει την μορφή απαρίθμησης ονομάτων και ιδιοτήτων σε λίστα.

Για τις μεθόδους επεξεργασίας των διαφορετικών συστατικών αλλά και την διαδικασία παρασκευής των τροφών τα στοιχεία που μπορούν να συλλεχθούν είναι ελάχιστα. Πληροφορίες από αντίστοιχες πηγές για τα νεότερα χρόνια θα μπορούσαν

να χρησιμοποιηθούν ως μέτρο αναφοράς, αλλά μια τέτοια προσέγγιση θα μπορούσε να αποδειχτεί παραπλανητική εξαιτίας των διαφορών στις ονομασίες και την διαδικασία παρασκευής από τόπο σε τόπο.

Τα ελάχιστα σύγχρονα συγγράμματα που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν ως εννοιολογικοί μεσάζοντες μεταξύ των διαφορετικών εποχών περιλαμβάνουν τον εκτενή σχολιασμό από τον Αδαμάντιο Κοραή πάνω στα ποιήματα του βυζαντινού ποιητή Θεόδωρου του Πτωχοπροδρόμου (12^{ος} αιώνας), αλλά και μια εξειδικευμένη (αποτελούμενη ωστόσο από ελάχιστα και εντελώς γενικά στοιχεία) πραγματεία του χρονικογράφου Πλάτωνα Ροδοκανάκη (1883-1919) με τίτλο *Η Βυζαντινή μαγειρική*. Πολύ χρήσιμη μπορεί να θεωρηθεί η διατριβή *Aliments et recettes culinaires des Byzantins* (Τρόφιμα και μαγειρικές συνταγές των Βυζαντινών, 1922) από τον δερματολόγο Édouard Jeanselme και τον ιστορικό Lysimaque Economos.

4. Μεθοδολογική προσέγγιση

Στην εργασία αυτή θα αντλήσουμε στοιχεία από την ήδη υπάρχουσα βιβλιογραφία στην οποία περιέχονται επεξεργασμένες οι πρωτογενείς πηγές. Η έρευνα της καθημερινής ζωής στο Βυζάντιο, δηλαδή η βυζαντινή λαογραφία, στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό στις διάφορες μαρτυρίες των φιλολογικών πηγών γύρω από τις ποικίλες μορφές του δημόσιου και ιδιωτικού βίου των Βυζαντινών. Μάλιστα, αποτελεί γενικότερη διαπίστωση ότι το μεγαλύτερο μέρος των βυζαντινών πηγών έχει ενσωματώσει στοιχεία του λαϊκού βίου της εποχής κατά την οποία πραγματοποιήθηκε η συγγραφή των αντίστοιχων κειμένων¹⁰. Σημαντικό μέρος των πληροφοριών αυτών χρησιμοποίησε στο μνημιώδες έργο του ο Φαίδων Κουκουλές και από αυτό το έργο θα αντλήσουμε τον κύριο όγκο των στοιχείων μας. Επίσης θα αντλήσουμε στοιχεία από το σημαντικό έργο του Γεωργίου Σπυριδάκη και από άλλα βιβλία, τα οποία όμως επικεντρώνονται στα είδη διατροφής στο Βυζάντιο και όχι στη σχέση τους με τα διάφορα έθιμα και τις τελετουργικές πρακτικές, στον δημόσιο και ιδιωτικό βίο, που αποτελεί και το κύριο αντικείμενο αυτής της εργασίας.

Η εργασία αποτελείται από τρία μέρη.

¹⁰ Βαρβούνης, Μ.Γ, (1994) *Όψεις της καθημερινής ζωής των Βυζαντινών από αγιολογικά κείμενα*, Αθήνα, Ηρόδοτος, σ.12

Στο πρώτο εξετάζεται η παρουσία των διατροφικών αγαθών στα έθιμα του κύκλου της ζωής (Γέννηση, Βάπτιση, Γάμος, Θάνατος). Στο δεύτερο εξετάζεται η παρουσία των διατροφικών αγαθών στον κύκλο του χρόνου, διακρίνοντας μεταξύ ιερού χρόνου (με βάση τις εορτές θρησκευτικές αλλά και κάποιες κοσμικές) και κοσμικού χρόνου, εστιάζοντας στην παρουσία των τροφών σε επίσημα αυτοκρατορικά γεύματα και σε καθημερινά. Επίσης αναφερόμαστε στην φιλανθρωπία που έπαιξε σημαντικό ρόλο στο Βυζάντιο. Τέλος στο τρίτο μέρος δίνουμε ορισμένα στοιχεία για τα επαγγέλματα που σχετίζονται με τα διατροφικά αγαθά.

ΠΡΩΤΟ ΜΕΡΟΣ

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΕΙΔΗ ΣΤΟΝ ΚΥΚΛΟ ΤΗΣ ΖΩΗΣ

A. ΓΕΝΝΗΣΗ

Η τεκνοποιία των ζευγαριών στην Βυζαντινή Αυτοκρατορία ήταν η επιτομή του έγγαμου βίου, ενώ αντίθετα η ατεκνία μπορούσε να θεωρηθεί μέχρι και θεϊκή τιμωρία. Οι στείρες γυναίκες δέχονταν πολύ συχνά κριτική από τον κοινωνικό περίγυρο και έπεφταν θύματα πλήρους απαξίωσης από τους συζύγους τους. Για τον λόγο αυτό, δεν ήταν σπάνια η χρήση «συλληπτικών» φαρμάκων από έγγαμες γυναίκες, όπως το αίμα λαγού, το λίπος χήνας και το ρετσίνι πεύκου (τερεβινθέλαιο ή νέφτι). Αν οι παραπάνω δεισιδαιμονίες (καθώς καμιά τους δεν έχει κάποια επιβεβαιωμένη σχετική επίδραση) δεν είχαν αποτέλεσμα, οι γυναίκες κατέφευγαν στη μαύρη μαγεία και στα φυλακτά¹¹.

Γυναίκες που δεν ήθελαν να τεκνοποιήσουν, είτε λόγω πενίας είτε επειδή εκδίδονταν, χρησιμοποιούσαν αντίστοιχα φάρμακα όπως ήταν οι εγκέφαλοι βατράχων, το λίπος λιονταριού, διάφορα αντισυλληπτικά βότανα, ο χυλός από καρπούς ιτιάς, ή η πυτιά (=γαστρικό υγρό) από λαγό. Σε περίπτωση ανεπιθύμητης κύησης οι έγκυοι μπορούσαν να προμηθευτούν από μαίες ή πιγμεντάριους (=φαρμακοποιούς) σκευάσματα προκειμένου να αποβάλουν, όπως τμήματα από σαλαμάνδρα, πιτυοκάμπη (=κάμπια πεύκου), βούπρηστη (=είδος σκαθαριού), κανθαρίδα (=κατσαρίδα), ακόνιτο και μανδραγόρα (είδη βοτάνων). Τα περισσότερα είχαν ιδιότητες δηλητηρίου, και πολύ συχνά οι απόπειρες αντισύλληψης ή έκτρωσης κατέληγαν στον θάνατο της γυναίκας. Ακόμη όμως και να μην συνέβαινε κάτι τέτοιο, οι γυναίκες που είχαν επιχειρήσει έστω κάτι από τα δύο κατηγορούνταν ως φόνισσες και η εκκλησία επέτρεπε στους συζύγους τους να τις χωρίσουν¹².

Εξίσου σημαντική με την απόκτηση απογόνων ήταν η απαίτηση όσο το δυνατόν περισσότεροι από τους απογόνους να είναι αρσενικοί, και συγκεκριμένα ο πρωτότοκος απόγονος. Διάφορες πρακτικές που ενίσχυαν την πιθανότητα κύησης αγοριού ήταν σε χρήση κατά τα βυζαντινά χρόνια, όπως η κατανάλωση καρπών του

¹¹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 9-11

¹² Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 11-13

φυτού κραταιογόνου από την γυναίκα μετά την εμμηνόρροια και πριν την σύλληψη, αλλά και η βρώση της ρίζας ενός βοτάνου που λεγόταν όρχις κυνός από τον άνδρα¹³.

Ως προς τα πνευματικά χαρίσματα του παιδιού η διατροφή της εγκύου θεωρούνταν επίσης σημαντική. Αν κατά την διάρκεια της εγκυμοσύνης έτρωγε συχνά κυδώνια το παιδί θα γεννιόταν έξυπνο· αν αντίθετα έτρωγε συχνά μαρούλια, το παιδί θα γεννιόταν ανόητο¹⁴.

Θα σημειώσουμε επίσης, ότι κατά τον Συμεών Σηθ η χρήση μολόχας από την έγκυο οδηγούσε σε ευκολότερο τοκετό¹⁵.

Οι γυναίκες γεννούσαν κατά κανόνα στο σπίτι τους με τη βοήθεια κάποιας μαιίας. Μόνο όταν παρουσιαζόταν επιπλοκές καλούσαν τον γιατρό για να προχωρήσει σε κάποια επέμβαση προκειμένου να σωθεί η ζωή της μητέρας ή του παιδιού. Προκειμένου να διευκολυνθεί ο τοκετός οι γυναίκες γεννούσαν είτε ξαπλωμένες σε κρεβάτι, όπως δηλαδή συνηθίζεται στις μέρες μας είτε καθιστές σε δίφρο, ή ακόμα και όρθιες στηριζόμενες στους ώμους γυναικών. Η αποκοπή του πλακούντα και του ομφάλιου λώρου του βρέφους γινόταν από τη μαιία, που αναλάμβανε ακόμα τον έλεγχο της σωματικής του ακεραιότητας και των αισθήσεών του. Στη συνέχεια έπλενε το βρέφος σε χλιαρό αλατισμένο νερό και το τύλιγε με υφασμάτινες λωρίδες (σπάργανα) για να κρατηθεί ζεστό και προστατευμένο.

Στο νερό με το οποίο έπλεναν το νεογέννητο βρέφος είχαν βράσει φύλλα μυρτιάς, δάφνης και σχίνου, χάρη στην πεποίθηση ότι το εκχύλισμά τους θα δυνάμωνε το σώμα του. Αφού στέγνωσε του έριχναν αλάτι για να συσφιχθεί το δέρμα του¹⁶.

Στις λεχώνες προκειμένου να παράγουν γάλα και για τόνωση δίνονταν άρτος με νερό ή ρουφηχτά αυγά ή το γνωστό κατά τους καιρούς εκείνους λοχόζεμα, το οποίο σύμφωνα με τον Reiske σε σχόλια του στην «Εκθεση της Βασιλείου Τάξεως», ήταν ιατρικό κρασί αναμειγμένο με ζάχαρη και τεμάχια κίτρου. Ωστόσο η γνώμη αυτή δεν είναι σωστή. Κατά τον 79^ο κανόνα της οικουμενικής συνόδου απαγορεύονταν με ποινή αφορισμού των λαϊκών ή καθαίρεσης των ιερέων, οι Χριστιανοί την επόμενη μέρα των Χριστουγέννων να δίνουν ψητό σιμιγδάλι στους άλλους προς τιμήν των

¹³ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 14-16

¹⁴ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 18

¹⁵ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 25

¹⁶ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 29

λεχώνων και αυτό γιατί κατά τους ερμηνευτές η Παναγία δεν υπήρξε ποτέ λεχώνα. Τον παραπάνω κανόνα σχολιάζοντας ο Βαλασαμών αναφέρει για ψητό σιμιγδάλι και παρόμοιων ειδών. Ο Συμεών ο Μεταφραστής λέει ότι «ἀφορίζεται ὁ μετὰ τὴν ἑορτὴν τῆς Θεοτόκου σεμίδαλιν ἢ ἄλλο τι σκευάζων, διὰ τὰ λεγόμενα λοχεῖα»¹⁷. Τα δώρα που προσφέρονταν κατά τη γέννηση ήταν καρποί γλυκύσματα και ίσως και νομίσματα¹⁸.

Γι αυτό πιστεύουμε ότι το λοχόζεμα παρασκευαζόταν απλά από κομμάτια ψωμιού που έβραζαν σε ζωμό κρέατος μαζί με διάφορα άλλα συστατικά. Για τα συστατικά αυτά μπορούμε να υποθέσουμε, βασισμένοι σε κάποια αντίστοιχα σύγχρονα έθιμα, ότι πρόκειται μάλλον για κάποιον συνδυασμό από μέλι, βούτυρο, ταχίни, ζωμό αμυγδάλου, κανέλα, γαρύφαλλο και πιπέρι¹⁹

Τα πολλά και ποικίλα συστατικά που αποτελούσαν το λοχόζεμα το καθιστούσαν αρκετά νόστιμο, και δεν ήταν σπάνια η κατανάλωσή του από ανθρώπους χωρίς καμιά σχέση με τον τοκετό. Ειδικά δε σε περίπτωση γέννησης αυτοκρατορικού τέκνου η διανομή του ήταν γενικευμένη. Κατά τις πρώτες επτά ημέρες ζωής του παιδιού το λοχόζεμα μοιραζόταν ως συσσίτιο σε αξιωματικούς και στρατιώτες της ανακτορικής φρουράς, αλλά και σε φτωχούς από σημεία διανομής στην λεωφόρο που ένωνε το παλάτι με την Χαλκή Πύλη. Η συνήθεια αυτή είχε κατά πάσα πιθανότητα καταργηθεί ως τον 12^ο αιώνα²⁰. Επίσης, οι μητέρες που δεν μπορούσαν να παράγουν γάλα για τον θηλασμό, κατέφευγαν και σε διάφορα γιατροσόφια, συνδεδεμένα με υπερφυσικές ιδιότητες, όπως π.χ. μας πληροφορεί ο βίος του οικουμενικού πατριάρχη Ιγνατίου²¹

Για να ευχηθούν καλή τύχη και μακροήμερευση στο νεογνό, οι επισκέπτες της λεχώνας παρείχαν δώρα. Οι πιο συνηθισμένες επιλογές ήταν οι καρποί (πχ σταφύλια) και τα γλυκίσματα, ενώ σε εύπορα κοινωνικά στρώματα δεν ήταν σπάνια η προσφορά χρημάτων²².

¹⁷ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 31

¹⁸ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 35

¹⁹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 31-32

²⁰ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 35

²¹ Σπυριδάκη, Γ.Κ. (1952) «Τα κατά την Γέννησιν, την Βάπτισιν και τον Γάμον Έθιμα των Βυζαντινών εκ των Αγιολογικών Πηγών» Ακαδημία Αθηνών, Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου, τ. 7, σ. 102-147, σ. 113

²² Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 35

Αντίστοιχα έθιμα ίσχυαν και για τη γέννηση βασιλοπαίδων. Η είδηση της γέννησης του διαδόχου μεταφερόταν από αγγελιοφόρους σε πολλές πόλεις του κράτους, με τους υπηκόους να στέλνουν στην πρωτεύουσα τα δώρα και τις ευχές τους ανάλογα με το φύλο του νεογέννητου. Με αφορμή το χαρμόσυνο γεγονός οργανώνονταν συμπόσια, γιορτές αλλά και ιππικοί αγώνες, όπου αποκαλυπτόταν το όνομα του διαδόχου. Οι γιορτές και οι διασκεδάσεις της βασιλικής οικογένειας και των υπηκόων της σε περίπτωση γέννησης αγοριού μπορούσαν να διαρκέσουν έξι μήνες ή ακόμη και ένα χρόνο.

Η ημέρα της γέννησης ονομαζόταν απ' τους Βυζαντινούς «γενέθλιον» ή «γενέθλη», και η οικογένεια του νεογέννητου συνήθιζε να διοργανώνει συμπόσιο για να γιορτάσει με συγγενείς και φίλους. Αναφορές κάνουν λόγο για μεγάλες και πολυτελείς τράπεζες, αν και συγκεκριμένες λεπτομέρειες για την φύση των εορτασμών λείπουν. Γνωρίζουμε ότι η γιορτή για την γέννηση λάμβανε χώρα συνήθως κατά την έβδομη μέρα μετά τον ερχομό του παιδιού.

Ανάλογες εκδηλώσεις και δείπνα συνηθίζονταν και κατά την επέτειο της γενέθλιας ημέρας, ειδικά από εύπορους. Σε αντίθεση με τις σύγχρονες συνήθειες ειδικά οι ευγενείς προσέφεραν δώρα στους καλεσμένους τους, που ανάλογα με τους διαθέσιμους πόρους μπορούσαν να φτάσουν ακόμη και σε επίπεδο ιππικών αγώνων. Μόνη περίπτωση όπου ο δεχόταν δώρα ήταν το δώρο του συζύγου προς την σύζυγο, που ονομαζόταν γενεθλιακόν²³.

B. ΒΑΠΤΙΣΗ

Η βάπτισή αποτελεί ένα από τα κορυφαία, και μάλιστα υποχρεωτικά, μυστήρια του χριστιανισμού, μέσω του οποίου καθίσταται κάποιος πλήρως χριστιανός. Η βάπτισή, που αλλιώς αποκαλείται φώτισμα, είναι γεμάτη συμβολισμούς. Η κατάδυση του σώματος στο νερό συμβολίζει το θάνατο του Κυρίου, ενώ η ανάδυση την ανάστασή. Οι λαμπάδες δηλώνουν τα φώτα και τον «φωτισμό του Πνεύματος», ενώ το λευκό ένδυμα των νεοφώτιστων συμβολίζει την αθωότητα και την καθαρότητα της ψυχής²⁴. Πριν την ολοσχερή επικράτηση του χριστιανισμού οι ασπαζόμενοι τη νέα θρησκεία βαπτίζονταν όντας ενήλικες συνήθως σε μέρη με τρεχούμενο νερό, όπως λίμνες, ποτάμια ή στη θάλασσα. Εξαιτίας όμως του υψηλού ποσοστού παιδικής

²³ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 35-37

²⁴ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 49-50

θνησιμότητας στο Βυζάντιο επικράτησε τελικά η βάπτισμα να πραγματοποιείται σε βρεφική ή νηπιακή ηλικία²⁵. Όσο για τους χώρους όπου πραγματοποιείτο το μυστήριο, από τον 3^ο αιώνα τελείτο σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο της εκκλησίας, το βαπτιστήριο που αργότερα αντικαθίσταται από τις γνωστές και σήμερα κολυμβήθρες. Οι βαπτίσεις επικράτησε να τελούνται στους μεγάλους ναούς κάθε πόλης, τους «καθολικούς» ναούς, από ιερείς ή, σε περίπτωση αεροβαπτισμού, από διακόνους, μοναχούς ή ακόμα και απλούς πολίτες²⁶.

Ο ανάδοχος, που έπρεπε να είναι ορθόδοξος και ευσεβής και ουσιαστικά αποτελούσε πνευματικό γονέα για το νεοφώτιστο, συνηθιζόταν να προσφέρει δώρα στο μωρό ανάλογα με την κοινωνική του θέση και την οικονομική του κατάσταση²⁷.

Κατά τη διάρκεια της βάπτισμας δινόταν και το όνομα του παιδιού. Οι γονείς προτιμούσαν να δίνουν στα παιδιά τους το όνομα των παππούδων ή συγγενών που είχαν πεθάνει, αν και εδώ ο ανάδοχος φαίνεται ότι είχε τον πρώτο λόγο στην επιλογή του²⁸.

Αντίστοιχα έθιμα ακολουθούνταν και στη βάπτισμα των βασιλοπαιδών που πραγματοποιούνταν είτε λίγες μόνο μέρες μετά την γέννηση του μωρού ή την τεσσαρακοστή μέρα από τη γέννησή του. Η βάπτισμα γινόταν κατά κανόνα από τον Πατριάρχη στο ναό της Αγίας Σοφίας. Μετά την τελετή ακολουθούσε πομπή για να οδηγηθεί το βρέφος από το ναό στα βασιλικά διαμερίσματα των ανακτόρων, κατά τη διάρκεια της οποίας μοιράζονταν χρήματα στο λαό που είχε συγκεντρωθεί στους δρόμους και επευφημούσε το γεγονός²⁹.

Ο Μέγας Βασίλειος και ο Ιωάννης ο Χρυσόστομος θεωρούσαν ιδανική μέρα για την πραγματοποίηση του βαπτίσματος το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου. Ο λόγος ήταν, πέρα από λοιπούς θεολογικούς, ότι είχε προηγηθεί η νηστεία της Μεγάλης Τεσσαρακοστής³⁰.

²⁵ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 44

²⁶ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 47-48

²⁷ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 53-54

²⁸ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 57-59

²⁹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 61

³⁰ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 44

Πάντως, παρ' όλο που αποτελούσε σημαντικό γεγονός, και σε αντίθεση με τα συμόσια αφιερωμένα στην γέννηση και την ημέρα που ανακοίνωναν το όνομα του παιδιού, η βάπτισμα δεν εορταζόταν με επισημότητα³¹.

Το κυριότερο μέσο που χρησιμοποιείτο στο βάπτισμα (και αποτελεί ταυτόχρονα διατροφικό αγαθό) ήταν το νερό όχι όμως ως μέσο διατροφής, αλλά ως μέσο συμβολικής κατάδυσης (που δηλούσε τον θάνατο του Κυρίου) και κατόπιν ανάδυσης (που δηλούσε την ανάσταση του Κυρίου). Επίσης ο ιερέας έρριχνε το παιδί με λάδι και έρριχνε αλάτι στο νερό της κολυμβήθρας, συνήθεια που σταδιακά άρχισε να εκλείπει. Η χρήση του άλατος οφείλεται στην αντίληψη των Βυζαντινών, πως το αλάτι έχει αποτρεπτική δύναμη έναντι των πονηρών πνευμάτων³²

Γ. ΓΑΜΟΣ

Ο γάμος στο Βυζάντιο αποτελούσε ένα πολύ σημαντικό θεσμό που ρύθμιζε τη συμβίωση των δύο φύλων και τη νομιμοποίηση των φυσικών τους απογόνων.

Οι γυναίκες κατά τη βυζαντινή περίοδο δεν είχαν την ελευθερία να διαλέξουν τον σύζυγο που επιθυμούσαν, καθώς ήταν ο πατέρας εκείνος που έπαιρνε όλες τις αποφάσεις³³. Συχνά πάντως το ρόλο της εξεύρεσης του κατάλληλου συντρόφου αναλάμβαναν, έναντι αμοιβής, προξενητές ή προξενήτριες³⁴.

Σύμφωνα με το βυζαντινό δίκαιο για να θεωρείται ένας γάμος νόμιμος θα έπρεπε η γυναίκα να έχει συμπληρώσει τα δώδεκά της χρόνια, ενώ ο άντρας τα δεκατέσσερα, αν και πολλοί γονείς πάντρευαν τα παιδιά τους και σε μικρότερες ηλικίες³⁵.

Αρχικά έγκυρος γάμος θεωρούνταν μόνο ο πολιτικός, από τον 9ο όμως αιώνα και μετά ο γάμος έπρεπε υποχρεωτικά να έχει ευλογηθεί από την Εκκλησία. Βασική προϋπόθεση ήταν τα άτομα που παντρεύοντουσαν να ήταν του ίδιου θρησκευματος και δόγματος και να ανήκουν στην ίδια κοινωνική και οικονομική τάξη. Αν και κατά

³¹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 62

³² Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 49-50

³³ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 75

³⁴ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 79-80

³⁵ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 77

τους βυζαντινούς χρόνους μπορούσαν να πραγματοποιηθούν μέχρι τρεις γάμοι, μόνο ο πρώτος θεωρούνταν άψογος³⁶.

Κατά τη διάρκεια του αρραβώνα, που ήταν ιερός, συντασσόταν τα προικοσύμφωνα και ανταλλάσσονταν δακτυλίδι αλλά και φιλί μεταξύ των μνηστευμένων. Ο γάμος συνήθως ακολουθούσε σε εύλογο χρονικό διάστημα, που δεν υπερέβαινε τα δύο χρόνια³⁷.

Αφού οριζόταν η ημερομηνία του γάμου στέλνονταν τα προσκλητήρια και πραγματοποιούνταν η γιορτή των «παστοπηγίων» που θυμίζει έντονα το σημερινό «στρώσιμο του κρεβατιού». Στα πλαίσια της γαμήλιας πρόσκλησης οι οικογένειες των μελλόνυμφων άφηναν στα σπίτια των καλεσμένων μήλα, λεμόνια, ψωμί, γαρύφαλλο (μπαχαρικό) ή και παστέλλιον (μουσταλευριά). Ανάλογα έθιμα τηρούνται ακόμη σε κάποιες περιοχές της Ελλάδας³⁸.

Οι μελλόνυμφοι ήταν ιδιαίτερα προσεγμένοι στο γάμο φορώντας καλά ρούχα αλλά και περιποιούμενοι το πρόσωπο και τα μαλλιά τους. Αντίστοιχα καλοντυμένοι έπρεπε να είναι και οι καλεσμένοι αποφεύγοντας το μαύρο χρώμα. Η γαμήλια πομπή προς την εκκλησία αλλά και η επιστροφή στο σπίτι του γαμπρού, όπου λάμβανε χώρα το γλέντι, πραγματοποιούνταν σε κλίμα ευφορίας υπό τους ήχους γαμήλιων τραγουδιών.

Όταν ο γαμπρός έφτανε στο σπίτι της νύφης για να την παραλάβει οι συγγενείς της του πετούσαν μήλα και τον έραιναν με ροδοπέταλα. Τα μήλα θεωρούνταν σύμβολο του έρωτα³⁹.

Πολύ σημαντικό μέρος του γαμήλιου εορτασμού ήταν το συμπόσιο που ακολουθούσε την τελετή, όπου οι οικογένειες των νεόνυμφων προσέφεραν τα εκλεκτότερα δυνατά αγαθά αναλογικά με την οικονομική τους κατάσταση. Απαραίτητο στο γαμήλιο τραπέζι ήταν το γλυκό «σησαμούςς» (παστέλι), αφού το σουσάμι που περιείχε αποτελούσε σύμβολο γονιμότητας. Στο συμπόσιο παρευρίσκονταν πολύ συχνά μουσικοί, χορευτές και λοιποί διασκεδαστές που φρόντιζαν για την ψυχαγωγία των καλεσμένων. Η εκκλησία είχε επιχειρήσει αρκετές φορές να περιορίσει την διοργάνωση τέτοιων εκδηλώσεων, αλλά όταν τελικά απέτυχε αρκέστηκε στην οδηγία

³⁶ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 93, 96-97

³⁷ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 81, 83, 86-87

³⁸ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 93

³⁹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 104

προς τους παρευρισκόμενους ιερείς να αποχωρούν, όταν οι μουσικοί θα εισέρχονταν⁴⁰.

Το γλυκό «σησαμούς», που γνωρίζουμε με σιγουριά ότι αντιστοιχεί στο σημερινό παστέλι, συμβόλιζε την γονιμότητα και για αυτόν τον λόγο τρωγόταν στους γάμους. Η περιγραφή του ακούγεται αρκετά οικεία, αφού παρασκευαζόταν από μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι. Λεγόταν και σησαμάτον, σησαμίτης ή και σησαμίδα⁴¹.

Κατά το έθιμο η νύφη έτρωγε ελάχιστα κατά την διάρκεια του συμποσίου⁴².

Οι γαμήλιοι εορτασμοί διαρκούσαν συνήθως από μία εβδομάδα ως και έναν μήνα, ή και 36 μέρες. Υπάρχουν αναφορές και για αρκετά μεγαλύτερα διαστήματα, που θεωρούνται ωστόσο αναξιόπιστες⁴³. Κατά την διάρκεια των ημερών αυτών (και ανάλογα με την οικονομική δύναμη του γαμπρού, η πόλη ήταν στολισμένη με χρυσά και αργυρά σκεύη, τα οποία ήταν σε κοινή θέα από τους κατόχους τους, οι οποίοι ήταν προσκεκλημένοι και στα επίσημα δείπνα. Προκειμένου να μη μένει ο λαός και ο στρατός αμέτοχος στη χαρά, ο γαμπρός διέταζε να στρώνονται τραπέζια σε διάφορα μέρη της πόλης και να προσφέρονται άφθονα φαγητά. Επίσης σύμφωνα με μεταγενέστερα κείμενα γίνεται γνωστό πως δίνονταν ως δώρο χρήματα στους ορφανούς, του φτωχούς και στις χήρες καθώς και στην εκκλησία. Επίσης απελευθερώνονταν κατάδικοι και δίνονταν λύτρα για την απελευθέρωση αιχμαλώτων⁴⁴.

Όσον αφορά το παλάτι, η εξεύρεση κατάλληλης νύφης για τον βασιλιά ή τον διάδοχο αποτελούσε μία από τις βασικές του φροντίδες. Μέσα από μία μορφή ιδιότυπων «νυφικών καλλιστείων» επιλεγόταν η καταλληλότερη νύφη. Οι βασιλικοί γάμοι, για τους οποίους δεν ίσχυαν οι περιορισμοί που ίσχυαν για τους υπόλοιπους κατοίκους του Βυζαντίου, γιορτάζονταν, όπως ήταν φυσικό, με μεγάλη λαμπρότητα.

Στους αυτοκρατορικούς γάμους το τυπικό δεν άλλαζε, με μόνη διαφορά ότι κάθε τι γινόταν με αρκετά μεγαλύτερη επισημότητα και χλιδή. Μετά την γαμήλια τελετή οι καλεσμένοι, συμπεριλαμβανομένων του Πατριάρχη και των Συγκλητικών, περνούσαν στην αίθουσα των 19 ακκουβιτών (=συνδαιτημένες) που ήταν αφιερωμένη σε τέτοιες

⁴⁰ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 114

⁴¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε σ. 115

⁴² Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 114-5

⁴³ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 118-9

⁴⁴ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 147

περιστάσεις. Εκεί λάμβανε χώρα το γαμήλιο συμπόσιο όπου, αν εξαιρέσουμε περιόδους μεγάλης κρίσης, σερβίρονταν τα πολυτελέστερα δυνατά γεύματα στα πολυτιμότερα υπάρχοντα σκεύη. Όπως και σε κάθε επίσημο γεύμα, άντρες και γυναίκες έτρωγαν χωριστά. Οι ενδυμασίες των καλεσμένων ήταν προκαθορισμένες και προβλεπόμενες από το πρωτόκολλο, όπως π.χ. ο πατέρας του γαμπρού φορούσε χρυσούν σαγίον (καισαρίκιον, είδος σαρικιού)⁴⁵.

Οι εορτασμοί για τους αυτοκρατορικούς γάμους δεν διαρκούσαν μόλις μία ή δύο εβδομάδες κατά το έθιμο, αλλά ως και τριάντα ή και σαράντα μέρες. Στην διάρκειά τους ολόκληρη η Πόλη ήταν στολισμένη με χρυσά και αργυρά σκεύη, και μεταξύ των ευγενών και των πλουσιότερων πραγματοποιούνταν πολλά συμπόσια. Ωστόσο, για να μην απομονώσει από το κλίμα ευφορίας τον απλό και φτωχό λαό, ο γαμπρός όφειλε να έχει φροντίσει για την δωρεάν διανομή τροφής. Στην διάρκεια των εορτασμών τοποθετούνταν τραπέζια με αγαθά σε ολόκληρη την πρωτεύουσα, στα οποία ο λαός και οι στρατιώτες μπορούσαν να γιορτάσουν χωρίς να πληρώσουν.

Πέρα από την διανομή τροφής, άλλες παροχές προέβλεπαν την παροχή χρημάτων σε φτωχούς, ορφανούς, χήρες και εκκλησίες, αλλά και την καταβολή λύτρων για την απελευθέρωση αιχμαλώτων πολέμου. Συχνή ήταν, επίσης, η απελευθέρωση καταδίκων. Τα θεάματα δεν έλειπαν φυσικά από τους εορτασμούς, και πέρα από επίσημους ιππικούς αγώνες στον ιππόδρομο οι λεωφόροι της Πόλης γέμιζαν από μουσικούς, γελωτοποιούς και λοιπούς διασκεδαστές⁴⁶.

Τέλος θα πρέπει να σημειωθεί ότι τα διαζύγια, αν και έβρισκαν αντίθετη την Εκκλησία, απαντούσαν με αρκετή συχνότητα στη βυζαντινή κοινωνία.

Δ. ΘΑΝΑΤΟΣ

Για τους Βυζαντινούς ο θάνατος δεν ήταν το τέλος· αντίθετα, είχαν βαθιά πίστη στη μεταθανάτια ζωή. Πολλά από τα πλούσια έθιμα της τελευταίας και της ταφής ενός Βυζαντινού ακολουθούνται μέχρι τις μέρες μας.

⁴⁵ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 143-4

⁴⁶ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 146-7

Όταν ο θάνατος πλησίαζε, ο ετοιμοθάνατος συνήθως συνέτασσε τη διαθήκη του και καλούσε ιερέα για να εξομολογηθεί.

Με την έλευση του θανάτου ακολουθούσε μια σειρά τελετουργικών πράξεων, που περιλάμβανε το κλείσιμο του στόματος και των ματιών του νεκρού, το πλύσιμο του σώματός του με νερό και αρωματισμένο κρασί, το τύλιγμα του σώματός του με λευκές υφασμάτινες ταινίες (σαββάνωμα) και τέλος η τοποθέτησή του μέσα σε φέρετρο. Φαίνεται ότι και στο Βυζάντιο, τουλάχιστον στους πρώιμους αιώνες, τοποθετούσαν ένα νόμισμα στο στόμα του νεκρού για να πληρωθεί το ταξίδι στον άλλο κόσμο.

Κατά τη διάρκεια της ολονυχτίας ο θρήνος των στενών συγγενών εκφραζόταν με πολλούς τρόπους, όπως με το συμβολικό κόψιμο των μαλλιών τους, με ολολυγμούς, που συχνά έφταναν στα όρια της υπερβολής, και φυσικά με τα μοιρολόγια, με τα οποία εξαίρονταν οι αρετές του νεκρού⁴⁷.

Η ταφή, που στο Βυζάντιο ήταν επιβεβλημένη, δεν τελούνταν σε προκαθορισμένο χρόνο. Η σορός του νεκρού μεταφερόταν στην τελευταία του κατοικία από συγγενείς, φίλους και από επαγγελματίες νεκροφόρους, ενώ η πομπή της κηδείας συνοδευόταν από ιερείς, ψάλτες και πλήθος κόσμου. Η μορφή των τάφων, όπου κατέληγε η νεκρώσιμη πομπή, μπορούσε να ποικίλλει από απλούς λακκοειδείς και κιβωτιόσχημους τάφους μέχρι σαρκοφάγους, ανάλογα με την κοινωνική θέση και την οικονομική κατάσταση του νεκρού.

Αν ο νεκρός ήταν αρχιερέας, πέρα από τις λοιπές προετοιμασίες της κηδείας στα σταυρωμένα του χέρια τοποθετούνταν ο άγιος άρτος «πρὸς ἀποτροπὴν τῶν δαιμόνων καὶ ἵνα δι' αὐτοῦ ἐφοδιάζηται πρὸς οὐρανὸν ὁ τοῦ μεγάλου καταξιωθεὶς ἐπαγγέλματος», όπως αναφέρει ο Θεόδωρος Βαλσαμών ερμηνεύοντας των 83^ο κανόνα της οικουμενικής Συνόδου. Η συνήθεια αυτή προέρχεται πιθανότατα από τα πανάρχαια έθιμα που προέβλεπαν την τοποθέτηση τροφής στην τελευταία κατοικία προκειμένου να υπάρχει διαθέσιμη στην μετά θάνατον ζωή, αλλά και να δελεάσει τα κακά πνεύματα προς εκείνη και όχι τον νεκρό. Το έθιμο αυτό εξακολουθεί να υφίσταται μέχρι και σήμερα, αφού στη Λευκάδα τοποθετείται στην δεξιά πλευρά του νεκρού πατέρα ένα κομμάτι άρτου, στη Σάμη της Κεφαλλονιάς τοποθετείται στο

⁴⁷ Σπυριδάκη, Γ.Κ. (1950) *Τα κατά την τελευταία έθιμα των Βυζαντινών εκ των αγιολογικών πηγών*, Εταιρ. Βυζαντινών Σπουδών, τ. 20

στήθος αυτού, όπου μάλιστα καλούνται τα ορφανά να το πάρουν και να το φάνε , με το σκεπτικό πως θα εμποδίσουν το ενδεχόμενο να πεινάσουν στο μέλλον⁴⁸.

Κατά τα πρωτοβυζαντινά χρόνια υπήρχε η συνήθεια να δίνεται Θεία Κοινωνία στο σώμα, πριν ταφεί. Αργότερα η Σύνοδος της Καρθαγένης (419 μ.Χ.) απαγόρευσε την παροχή Κοινωνίας στους νεκρούς, πράγμα που φυσικά δεν εμπόδιζε την πραγματοποίηση της συνήθειας για αρκετά ακόμη χρόνια⁴⁹.

Κατά την βυζαντινή εποχή ήταν συνηθισμένο το πανάρχαιο έθιμο της προσφοράς τροφών σε τάφους. Χοαί ονόμαζαν τις τελετουργικές ρίψεις κρασιού στους τάφους, έθιμο που συνεχίστηκε σε αρκετά μέρη της Ελλάδος και κατά τους μετά την Άλωση αιώνες. Πέρα όμως από κρασί οι Βυζαντινοί προσέφεραν και φαγώσιμα, όπως τα κόλλυβα, αλλά και ψωμί, τυρί, αυγά, γλυκά και καρπούς. Διαδεδομένη ήταν, επίσης, η θυσία περιστερών πάνω από τάφους. Όταν το νεκρό σώμα είχε τοποθετηθεί στον τάφο, όπως και σήμερα, ο ιερέας έχυne πάνω του λάδι σχηματίζοντας το σύμβολο του σταυρού⁵⁰.

Μετά την κηδεία, όπως συνηθίζεται ακόμη και σήμερα, οι παρευρισκόμενοι επέστρεφαν στο σπίτι των συγγενών του νεκρού για ένα απλοϊκό γεύμα που ονομαζόταν πιθανότατα παρηγορία ή μακαρία⁵¹. Κατά τα πρωτοχριστιανικά χρόνια ήταν διαδεδομένη η ιουδαϊκής προέλευσης πρόληψη ότι δεν έπρεπε κανείς να φάει ή να πει από σκεύη που είχαν χρησιμοποιήσει πενθούντες. Η αντίληψη αυτή καταπολεμήθηκε από την εκκλησία και τελικά εξαλείφθηκε⁵².

Η δήλωση του πένθους - απαράβατο έθιμο για τους Βυζαντινούς - εκφραζόταν κυρίως με το κόψιμο των μαλλιών, τα μαύρα ρούχα και με την αποχή από το πλύσιμο, και, κατά διαστήματα, από το φαγητό. Στο Βυζάντιο, κατά τη ρωμαϊκή συνήθεια, το βαρύ πένθος διαρκούσε εννιά μέρες, ενώ το κανονικό τουλάχιστον ένα χρόνο. Γνωρίζουμε επίσης ότι οι Βυζαντινοί νήστευαν μετά τον θάνατο αγαπημένων προσώπων, σε ένδειξη πένθους. Την ημέρα του θανάτου δεν έτρωγαν καθόλου, ενώ νηστείες στοχευμένες π.χ. στο κρέας μπορούσαν να διαρκέσουν και δέκα μέρες.

⁴⁸ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 157

⁴⁹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 161

⁵⁰ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 189, 211-214

⁵¹ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 206-207

⁵² Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 204

Κάποιοι εκκλησιαστικοί πατέρες καταδίκασαν το συγκεκριμένο είδος νηστείας, αφού το θεωρούσαν ένδειξη έλλειψης πίστης απέναντι στον Παράδεισο και την Ανάσταση⁵³.

Μνημόσυνα λάμβαναν χώρα και κατά την βυζαντινή εποχή, στα ίδια χρονικά διαστήματα με σήμερα (τριήμερα, εννιάμερα, σαρανταήμερα και ετήσια). Στα μνημόσυνα έφερναν στην εκκλησία και κατόπιν στους τάφους κόλλυβα, τα επονομαζόμενα κανίσκια, τα οποία αποτελούνταν από σπόρους σίτου, οι οποίοι είχαν αναμιχθεί με διάφορα είδη καρπών όπως ρόδια, αμύγδαλα, καρύδια σταφίδες και κουκουνάρια. Πέρα απ' τα κόλλυβα όμως την εποχή εκείνη ήταν αγαπητό το έθιμο των ολοκληρωμένων γευμάτων (νεκρόδειπνα) δίπλα σε τάφους. Στην πραγματικότητα υπάρχουν αναφορές για προτροπές της εκκλησίας προς τους πιστούς να μην φτάνουν σε υπερβολές κατά τα δείπνα γύρω από τάφους, ενώ άλλες κάνουν λόγο για κρασί, ψωμί, κρέας και πουλερικά. Σημαντικό στοιχείο υπέρ του εθίμου, που συνεχίστηκε τουλάχιστον μέχρι τον 12^ο αιώνα, είναι η εύρεση αρκετών μαγειρικών σκευών σε βυζαντινούς τάφους. Η συνήθεια αυτή ήταν τόσο Ιουδαϊκή, όσο και Ελληνική. Μάλιστα, οι Μαιχάιοι επέκριναν τους άλλους χριστιανούς για τα δείπνα αυτά στους τάφους. Σε διαθήκη παπύρου από τον 3^ο αιώνα μ.Χ. ο εντολέας όριζε στους κληρονόμους του να δώσουν στους δούλους 100 δραχμές «εις ευωχίαν αυτών ην ποιήσονται πλησίον του τάφου μου κατ' έτος, τη γενεθλία μου»⁵⁴. Θα προσθέσουμε επίσης ότι, λαμβάνοντας υπ' όψιν ότι οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το αυγό ως ιερό του Ασκληπιού και το μεταχειρίζονταν ως κόσμημα των τάφων και ότι οι Ρωμαίοι το χρησιμοποιούσαν στα επικήδεια δείπνα και το τοποθετούσαν και μέσα στον τάφο, τότε θα μπορούσαμε να δεχτούμε ότι επικρατούσε στους Βυζαντινούς χρόνους, συνδεδεμένο με τα δείπνα που συνόδευαν τα μνημόσυνα⁵⁵.

⁵³ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 222-223

⁵⁴ Κουκουλές Φ. τ. Δ σ. 209-211,213

⁵⁵ Κουκουλές Φ. τ. Σ σ. 162

ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΕΙΔΗ ΣΤΟΝ ΚΥΚΛΟ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Α. ΙΕΡΟΣ ΧΡΟΝΟΣ

Στο μέρος αυτό πραγματευόμαστε τον ρόλο που παίζουν τα διατροφικά είδη στον κύκλο του «Ιερού Χρόνου», όπως αυτός ορίζεται από τις οργανωμένες εορτές που σχετίζονται στο Βυζάντιο με την Χριστιανική Θρησκεία. Με κέντρο αυτές τις εορτές οργανώνεται η ζωή της πόλης και της υπαίθρου (γι' αυτό αναφερόμαστε και στις εμποροπανηγύρεις). και εξετάζουμε τα σχετικά στοιχεία με τον ρόλο των ειδών διατροφής σε ένα σύνολο εθιμικών πρακτικών.

Έτσι λοιπόν, αμέσως μετά την θεία λειτουργία που σηματοδοτούσε κάποια μεγάλη γιορτή υπήρχε η συνήθεια να σφάζονται και να ψήνονται διάφορα ζώα, ειδικά αν οι εορτασμοί λάμβαναν χώρα στο ύπαιθρο. Υπήρχαν επίσης μουσικοί, ταχυδακτυλουργοί και χορός. Παρά την δημοφιλία τους η σύνοδος της Κερθαγένης προσπάθησε να πείσει την κεντρική εξουσία να καταργήσει τα συγκεκριμένα έθιμα ως ειδωλολατρικά.

Αν είχαν καταφτάσει ξένοι από μακριά για να τιμήσουν την εορτή, οι κάτοικοι της πόλης θεωρούσαν υποχρέωσή τους να τους φιλοξενήσουν. Κάτι ανάλογο συνέβαινε και στα μοναστήρια, όπου οι φτωχοί επισκέπτες έτρωγαν δωρεάν⁵⁶.

Γενικότερα οι μεγάλες θρησκευτικές εορτές ήταν συνδεδεμένες με την κατανάλωση καλύτερου φαγητού. Όπως γράφει χαρακτηριστικά σε ένα ποίημά του ο Θεόδωρος Πρόδρομος «έχω τη γιορτή της Γέννησης, τη μεγαλύτερη γιορτή του Θεανθρώπου Λόγου. Ας πάρει ο καθένας γενναίες μερίδες από κάθε φαγητό κι ας αφήσει κατά μέρος τα θλιβερά λάχανα»⁵⁷

Την λαμπρή και ένδοξη μέρα των Χριστουγέννων οι βασιλείς έδιδαν επίσημο γεύμα στα ανάκτορα, στο οποίο ήταν καλεσμένοι άρχοντες και αντιπρόσωποι ξένοι αλλά και δώδεκα φτωχοί κατά το παράδειγμα των δώδεκα μαθητών του Κυρίου. Όταν έτρωγαν, δεν ήταν καθισμένοι αλλά ανακεκλιμένοι κατά την αρχαία συνήθεια, ευχόμενοι κατά διαστήματα μεταξύ τους αλλά και προς τον βασιλιά τις ανάλογες με

⁵⁶ Κουκουλές Φ. τ. Β σ. 8-9

⁵⁷ Στο Dalby, A. (2015) *Βυζαντίου Γεύσεις -Η Κουζίνα της Αυτοκρατορίας*, Αθήνα, Πατάκης, σ. 69

την ημέρα ευχές, ενώ οι καλλίφωνοι ψάλτες της Αγίας Σοφίας και των Αγίων Αποστόλων έψαλλαν.

Το χοιρινό καταναλώνοταν κυρίως κατά τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο, οπότε και κατά την ρωμαϊκή συνήθεια λάμβαναν χώρα τα χοιροσφάγια. Για αυτόν ακριβώς τον λόγο το παραδοσιακό ελληνικό έδεσμα των Χριστουγέννων είναι το χοιρινό⁵⁸.

Την τελευταία μέρα του έτους (παραμονή Πρωτοχρονιάς) τρωγόταν το έδεσμα «πλακούντας» γνωστό και ως «παστέλλιν». Η πληροφορία αυτή μπορεί να μας παρέχει μια περαιτέρω ερμηνεία της ετυμολογίας της λέξης, καθώς παστείλη λεγόταν τότε η παραμονή Πρωτοχρονιάς. Μέχρι και σήμερα, κατά την ημέρα αυτή παρασκευάζονται σχετικά γλυκά στην Κύθνο, την Άνδρο και την Σινώπη του Πόντου⁵⁹.

Κατά τις Καλένδες (πρωτοχρονιά) υπήρχε η συνήθεια να δίνονται δώρα σε όσους ασκούσαν λειτουργήματα, όπως οι γιατροί και οι δάσκαλοι, τα οποία δεν συμπεριλαμβάνονταν στους κανονικούς τους μισθούς. Τα δώρα ήταν συνήθως χρηματικά, αλλά πολύ συχνά χαρίζονταν άγρια ή οικόσιτα πτηνά και διάφορα γεωργικά προϊόντα⁶⁰.

Κατά τις ημέρες των Καλάνδων οι μαθητές συνήθιζαν, όπως και σήμερα, να ψέλνουν τα κάλανδα από σπίτι σε σπίτι. Η αμοιβή δινόταν σε χρήματα, αυγά ή πουλερικά. Τις ημέρες εκείνες τα μαθήματα στα σχολεία διακόπτονταν⁶¹.

Η τρίτη Ιανουαρίου ονομαζόταν γιορτή των Βότων, και ήταν ιδιαίτερα δημοφιλής ως και τον 7^ο αιώνα. Στην διάρκειά της λάμβαναν χώρα πολυτελή δείπνα και ιπποδρομίες και κατά τους πρώτους αιώνες θυσίες. Τα Βότα καταργήθηκαν τελικά ως ειδωλολατρική γιορτή⁶².

Ένα ακόμη κατάλοιπο ειδωλολατρικής γιορτής ήταν τα Βρουμάλια, εορταζόμενα κατά το χειμερινό ηλιοστάσιο. Από κοινού με τα Σατουρνάλια (ή Κρόνια), που

⁵⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 54-55

⁵⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 114

⁶⁰ Κουκουλές Φ. τ. Β σ. 16

⁶¹ Κουκουλές Φ. τ. Β σ. 19

⁶² Κουκουλές Φ. τ. Β σ. 25

κατείχαν την θέση των Χριστουγέννων στις 25 Δεκεμβρίου, αποτελούσαν συνέχεια εορτών αφιερωμένων στην Δήμητρα και τον Διόνυσο, κατά τις οποίες ο λαός προσέφερε στους ιερείς καρπούς, λάδι, σιτάρι, μέλι και λοιπά σιτηρά. Ανάλογα έθιμα διατηρήθηκαν και κατά την βυζαντινή εποχή. Από την θυσία χοίρων κατά τα Σατουρνάλια προκύπτει πιθανώς η σύγχρονη παραδοσιακή παρουσία χοιρινού στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Πολύ μεγάλη χριστιανική εορτή είναι το Πάσχα. Το Πάσχα ισοδυναμεί με την κατάλυση της νηστείας. Κατά τις πασχαλινές ημέρες δεν έτρωγαν μόνο οι λαϊκοί αλλά και οι μοναχοί οι οποίοι τηρούσαν αυστηρά τη νηστεία και μάλιστα είχαν στη διάθεσή τους τέσσερα φαγητά μέχρι την Πεντηκοστή.

Στον Ελληνικό χώρο ήταν συνήθης η κατανάλωση των κουλούρων της Λαμπρής, στα οποία έβαζαν και κόκκινα αυγά. Αυτό το έθιμο το είχαν οι Βυζαντινοί πρόγονοί μας σύμφωνα με τους συγγραφείς της εποχής τον 12ο αιώνα. Ο Θεόδωρος Βαλσαμών περιέγραφε πως στο χωριό Καλοτυχάδα του θέματος Χερρόνησου, είδε μετά το τέλος της Ανάστασης άνδρες και γυναίκες να προσέρχονται μετά το πέρας της λειτουργίας στον ιερέα και να του προσφέρουν ταριχευμένα κρέατα για να τους κοινωνήσει καθώς και τυριά και αυγά. Όπως προκύπτει από το Μέγα Αγιασματάριον υπάρχει ευχή που ευλογεί τα εδέσματα των κρεάτων την αγία και μεγάλη Κυριακή του Πάσχα, αλλά και τα τυριά και αυγά⁶³.

Στο σημείο πρέπει να τονισθεί ότι η χρήση των αυγών σύμφωνα με τους ερευνητές έχει μία βαθύτερη έννοια προερχόμενη από την αντίληψη των αρχαίων λαών, η οποία περιέγραφε τα αυγά ως εικόνα του κόσμου, της ζωής και της δημιουργίας⁶⁴.

Όπως είναι γνωστό τα αυγά του Πάσχα βάφονταν κόκκινα. Ο Κοραής εικάζει ότι το κόκκινο χρώμα προέρχεται από το αίμα των προβάτων με το οποίο οι Ιουδαίοι έβαφαν στην Αίγυπτο τις παραστάδες και τον φλοιό του οίκου τους για να αποφύγουν τη φθορά. Αυτό το έθιμο τηρούνταν από τους Κερκυραίους' οι οποίοι το μεγάλο Σάββατο έσφαζαν αρνιά και έκαναν σταυρό στις παραστάδες των πορτών τους, ακολουθώντας το εδάφιο της Αγίας Γραφής που έλεγε: «Λήψονται από τοῦ αἵματος

⁶³ Κουκουλές Φ. τ. Στ, σ. 160

⁶⁴ Κουκουλές Φ. τ. Στ. σ. 161

καὶ θήσουσιν ἐπὶ τῶν δύο σταθμῶν καὶ ἐπὶ τὴν φλιὰν ἐν τοῖς οἴκοις ἐν οἷς ἂν φάγωσιν». (Ἐξοδος ΙΒ΄, 7)⁶⁵.

Κατὰ τα πρώτα χρόνια της χριστιανικής εποχής της Αυτοκρατορίας, ήταν αρκετά συνηθισμένο Χριστιανοί και Ειδωολάτρες να κατοικούν σε μεικτές κοινότητες και να παρευρίσκονται συχνά σε κοινές εορτές. Οι Πατέρες της Εκκλησίας απαγόρευαν στους πιστούς να παρευρίσκονται και να τρώνε από γεύματα (ειδωλόθυτα) που παρέχονταν σε ειδωλολατρικές εορτές, με τιμωρίες όπως ήταν ο διετής (κατά την Σύνοδο της Ἄγκυρας - 314 μ.Χ.) ή ο εξαιτής (κατά τον Μέγα Βασίλειο) αφορισμός όσων παράβαιναν αυτόν τον κανόνα. Κατ' αντιστοιχία, στους πιστούς απαγορευόταν να δέχονται από ειδωολάτρες και αιρετικούς τρόφιμα ως δώρα. Μόνη εξαίρεση που αναγνώριζε η Εκκλησία στα παραπάνω ήταν οι περιπτώσεις των αιχμαλώτων και των πρεσβυτών, για πρακτικούς λόγους⁶⁶.

Σε πολλά μοναστήρια υπήρχε η συνήθεια, για να μην ξεφεύγει ο νους των μοναχών σε σκέψεις εγκόσμιες, να διαβάζονται κατά την διάρκεια των γευμάτων περικοπές από διάφορα ιερά κείμενα. Το έθιμο αυτό, που συμβαίνει ακόμη και σήμερα σε αρκετά μοναστήρια, λάμβανε χώρα και στα Πατριαρχεία κατά το γεύμα των ιερωμένων στην υπηρεσία τους. Η τελετή αυτή αποκτούσε ιδιαίτερη επισημότητα κατά την Τρίτη της Τυροφάγου, οπότε και κατά το τυπικό ο αυτοκράτορας γευμάτιζε ως καλεσμένος στο Πατριαρχείο. Επί Ρωμανού Λεκαπηνού η συνήθεια αυτή λάμβανε χώρα και στο παλάτι.

Παρόμοια τελετή προβλεπόταν κατά το τυπικό την έκτη μέρα των Χριστουγέννων, οπότε και πραγματοποιούνταν στο παλάτι με προσκεκλημένους δώδεκα μοναχούς και ηγούμενους. Το ίδιο και κατά την ημέρα των Φώτων, όπου το ιερατείο της Αγίας Σοφίας με την συνοδεία των ψαλτών της και ορφανών έψελναν αντιφώνως σε δύο χορούς⁶⁷.

Με την ονομασία συμπόσια (ή ευωχίαι) οι Βυζαντινοί αναφέρονταν σε γεύματα που παρέθεταν σε ιδιαίτερα επίσημες περιστάσεις, όπως ήταν οι γάμοι, οι ονομαστικές εορτές και τα γενέθλια, οι θρησκευτικές πανηγύρεις, οι εορτασμοί νικών κ.λπ. Στην περίπτωση του γάμου η γιορτή γινόταν την Πέμπτη προ της τελετής στο σπίτι της

⁶⁵ Κουκουλές Φ. τ. Στ. σ. 161

⁶⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 60-61

⁶⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 179-180

νύφης. Αντίστοιχα συμπόσια στα αυτοκρατορικά ανάκτορα ονομάζονταν και κλητόρια. Μια πολύ μεγάλη γιορτή λεγόταν και «θαλία» ή «χαμαιτζίκιον» ή και «χαμοτζούκιν», ενώ οι θρησκευτικές πανηγύρεις «αγιομνήσια»⁶⁸.

Αξίζει να αναφερθούν κάποιες εορτές που λάμβαναν χώρα αποκλειστικά στο αυτοκρατορικό ανάκτορο σε μέρες γιορτής για ολόκληρη την αυτοκρατορία. Τέτοιες ήταν τα γενέθλια ή ο γάμος ή η επέτειος της στέψης (στεφηφορία) του βασιλιά, τα γενέθλια της πόλης, η υποδοχή σημαντικών ξένων προσώπων, οι δώδεκα μέρες των Χριστουγέννων, ο Ευαγγελισμός, η Πεντηκοστή, ο οκταήμερος εορτασμός του Πάσχα κλπ. Μια ιδιαίτερη γιορτή ήταν το Βουρμάλιον, όπου κατά τον Νοέμβριο και τον Δεκέμβριο οι εορτασμοί ξεκινούσαν κατά την ημέρα που αντιστοιχούσε στο γράμμα από το οποίο ξεκινούσε το όνομα του αυτοκράτορα (πχ πρώτη για τον Αλέξιο, εικοστή για τον Κωνσταντίνο κλπ.) και διαρκούσαν για αρκετές μέρες.

Με το πέρασμα των χρόνων και την παρακμή της αυτοκρατορίας οι επίσημες περιστάσεις κατά τις οποίες ο αυτοκράτορας καλούσε σε δείπνο επίσημους αξιωματούχους περιορίστηκαν σε μόλις πέντε: τα Χριστούγεννα, τα Φώτα, την Κυριακή των Βαΐων, το Πάσχα και του Αγίου Πνεύματος. Για τις επίσημες εκδηλώσεις υπήρχαν στο παλάτι τρεις βασικές αίθουσες: η 19 ακκουβίτων (έχει αναφερθεί ήδη ότι εκεί εστιάζονταν κατά τις δώδεκα μέρες των Χριστουγέννων) το χρυσοτρίκλινο και το τρίκλινο του Ιουστινιανού⁶⁹.

Παρά το ότι τα γεύματα στα μοναστήρια ήταν γενικά φτωχικά, ιδιαίτερα κατά τις ημέρες νηστείας, δεν ήταν λίγες και οι περιπτώσεις όπου ακόμη και οι μοναχοί απολάμβαναν κάποια σχετική ποικιλία αγαθών. Χαρακτηριστικές τέτοιες μέρες ήταν η εορτή του φερώνυμου αγίου της μονής, η επέτειος της εκλογής του ηγούμενου, ή και το Πάσχα. Της ημέρες εκείνες υπήρχαν στο τραπέζι ως και πέντε διαφορετικά φαγητά⁷⁰.

⁶⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 187-9

⁶⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 194-5

⁷⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 181-2

Η νηστεία

Η νηστεία είναι η τελετουργική ή εθιμική αποχή από την κατανάλωση συγκεκριμένων τροφών σε σχέση με την παραδοσιακή θρησκευτική συμπεριφορά⁷¹

Κατά τις ημέρες της νηστείας, Τετάρτη και Παρασκευή, η κατανάλωση τροφών με καρυκεύματα, κρεατικά ή ζωικά λίπη θεωρούνταν αμαρτωλή πράξη. Υπήρχαν ακόμη και εκκλησιαστικά παραγγέλματα, κατά τα οποία η πώληση έστω κρέατος κατά τις ημέρες νηστείας ήταν απαγορευμένη. Χαρακτηριστική είναι η αναφορά του Αρχιεπισκόπου Θεσσαλονίκης Ευσταθίου ότι κατά την περίοδο κατοχής της πόλης απ' τους Νορμανδούς, οι κατακτητές υποχρέωναν τους κατοίκους να καταναλώνουν τρόφιμα με προσθήκη ζωικών λιπών τις Τετάρτες και τις Παρασκευές, ούτως ώστε να παραβαίνουν τους κανόνες της νηστείας⁷².

Εν καιρώ ειρήνης, ιδιαίτερα για τους κληρικούς που παράβαιναν αδικαιολόγητα την νηστεία προβλέπονταν ποινές κατά τον εκκλησιαστικό νόμο. Γενικότερα, οι πατέρες της εκκλησίας προωθούσαν με κάθε τρόπο την εγκράτεια μεταξύ των πιστών, επιτρέποντας τους μεν να καταναλώνουν κρέας αλλά με φειδώ, χωρίς φυσικά καρυκεύματα και λοιπές γευστικές ουσίες. Χαρακτηριστικά, οι μάγειροι που ειδικεύονταν στην γαστριμαργική επιτήδευση ονομάζονταν συχνά μάγειροι μαγγανείας (μαύρη μαγεία)⁷³.

Χαρακτηριστική δε είναι η προτροπή από τον όσιο Αθανάσιο προς τους πιστούς να εγκαταλείψουν, χάριν εγκράτειας, την πώληση, αγορά και κατανάλωση καθαρών άρτων -σύμβολα πλούτου- και την αντικατάστασή τους με απλό κρίθινον. Η άποψη αυτή δεν είναι μοναδική, καθώς και σε έργα άλλων γνωστών προσωπικοτήτων (Αρτεμίδωρος Δαλδιανός, Λιβάνιος, Μιχαήλ Χωνιάτης) το κριθαρένιο ψωμί ανάγεται σε σύμβολο μιας ζωής αγαθής και απλοϊκής, παρά το φτωχικό της υπόβαθρο, όπως συμβαίνει και σε αρκετές σύγχρονες εκφράσεις (πχ ψωμί κι αλάτι)⁷⁴.

Τις Τετάρτες και τις Παρασκευές, αλλά και τις νηστίσιμες ημέρες γενικότερα, ήταν αρκετά συνηθισμένη στα μοναστήρια η κατανάλωση ενός απλού στην προετοιμασία φαγητού που ονομαζόταν «αγιοζούμι». Η μέθοδος παρασκευής του αναφέρεται από

⁷¹ Βαρβούνης Μ.Γ. σ. 53

⁷² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 46

⁷³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 46-47

⁷⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 22

τον Πτωχοπρόδρομο ως εξής: Σε μια μεγάλη μεταλλική χύτρα βράζουμε νερό που περιέχει μεγάλη ποσότητα κρεμμυδιών. Στην συνέχεια προσθέτουμε ελαιόλαδο και κλωνάρια θρύμβου (θρουμπί ή γαϊδουροθυμός). Ο ζωμός σερβιριζόταν συνήθως μέσα σε δίσκους όπου βουτούσαν ψωμί. Σε μια μη νηστίσιμη παραλλαγή της, η συνταγή αυτή περιελάμβανε μικρά κομμάτια παστού κρέατος (παστομαγερεία)⁷⁵.

Μια ακόμη απλοϊκή μοναστική συνταγή για τις περιόδους νηστείας ήταν και η «γρούτη» ή «γρούτα» ή «γρουτίτσα». Στον Πόντο και στην Κύπρο αποκαλείται έτσι ακόμη και σήμερα το κοινό κουρκούτι, και από αυτό συμπεραίνουμε ότι η γρούτα αποτελούσε κατά πάσα πιθανότητα κάποια παραλλαγή του, αποτελούμενη από νερό και αλεύρι. Παρεμφερείς συνταγές ήταν και η «αθάρα» (ή «αλευρέα» ή «αλευριά»), με την διαφορά ότι ήταν ελαφρώς ψημένη και περιείχε λάδι αντί για νερό, αλλά και η «πασπάλη», που περιγράφεται με ανάλογο τρόπο⁷⁶.

Σε περιόδους νηστείας, μοναχοί και λαϊκοί έτρωγαν «κυάμια» (κουκιά) που είχαν μουλιάσει σε νερό. Κάποιες απ' τις ονομασίες του φαγητού αυτού ήταν «βρεκτοί κόκκου», «βρεκτά όσπρια» ή «βρεκτά», και η ανάλογη σημερινή «βρεχτοκούκια»⁷⁷.

Κοσμικές εορτές και ειδικές περιστάσεις

Σημαντικότερες κοσμικές εορτές ήταν τα γενέσια (γενέθλια), τα ονομαστήρια (ονομαστική εορτή), τα κατοικέσια και τα ετήσια. Τα κατοικέσια αφορούσαν τα εγκαίνια ενός νέου σπιτιού, ενώ τα ετήσια την επέτειο αποφυγής κάποιου μεγάλου κινδύνου. Ειδικά τα πρώτα δύο γιορτάζονταν με συμπόσια, διασκεδάσεις και χορούς. Στην σύνοδο της Λαοδικείας η Εκκλησία απαγόρευσε τον εορτασμό των γενεθλίων την Πεντηκοστή⁷⁸.

Την έβδομη ημέρα από την γέννηση βασιλικού διαδόχου μοιραζόταν λοχόζεμα, ένα είδος γλυκού ροφήματος με διάφορα καρυκεύματα. Το συσσίτιο ξεκινούσε από την αυτοκρατορική φρουρά και τους εκπροσώπους των δήμων και των συντεχνιών, για να συνεχιστεί με τον υπόλοιπο λαό και ιδιαίτερα με τους φτωχούς⁷⁹.

⁷⁵ Hesseling – Pernot, *Poemes Prodromiques* Στο Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 38

⁷⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 38-39

⁷⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 97

⁷⁸ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 11-12

⁷⁹ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 34

Κατά τους βασιλικούς γάμους λάμβαναν χώρα στα ανάκτορα επίσημες δεξιώσεις και δείπνα στα οποία παρευρίσκονταν μεταξύ άλλων φτωχοί, ορφανά και χήρες. Μοιράζονταν επίσης αξιώματα αλλά και χρηματικά δώρα σε συγκλητικούς και κληρικούς. Δωρεές αποστέλλονταν ακόμη και σε μακρινές πόλεις και δήμους⁸⁰.

Κατά την στέψη ενός νέου αυτοκράτορα διοργανώνονταν με δικές του δαπάνες επίσημα γεύματα αλλά και συμπόσια σε όλη την Πόλη. Οι εορτασμοί μπορούσαν να διαρκέσουν όσο ο αυτοκράτορας επιθυμούσε, αλλά ένα δεκαήμερο δεν ήταν καθόλου ασυνήθιστο. Στην διάρκεια του προσφέρονταν χρηματικά δώρα σε άρχοντες, κληρικούς και τον λαό, και δράστες πταισμάτων απελευθερώνονταν⁸¹.

Όταν ο αυτοκράτορας υποδεχόταν ξένους βασιλείς και ευγενείς διοργάνωνε προς τιμήν τους επίσημα δείπνα, στο τέλος των οποίων μοιράζονταν κύπελλα με μιλιάρησια (αργυρά νομίσματα) και ακριβά φορέματα⁸². (σελ. 52)B

Στοιχεία για τα είδη διατροφής στις εμποροπανηγύρεις

Ο ιερός Χρυσόστομος αναφέρει πως στις πανηγύρεις αγοράζονταν ενδυμασίες ή βόδια, σε αγιολογικά κείμενα επίσης αναφέρεται πως πωλούνταν ζώα που χρησιμοποιούνταν για μεταφορά. Επίσης σε πάπυρους του 522 μ.Χ. υπάρχουν αναφορές για καμήλες και γαϊδούρια⁸³. Ο Χορίκιος κατά τον 5^ο αιώνα αναφέρει πως στις πανηγύρεις πωλούνταν αργυρά σκεύη και κύπελλα⁸⁴. Σύμφωνα με τον Λέοντα τον Σοφό στο Επαρχικόν βιβλίο, στις πανηγύρεις γίνονταν αγοροπωλησίες λαδιού καθώς επίσης και διαφόρων ειδών ζώων και λινών υφασμάτων και μεταξιού⁸⁵. Σύμφωνα με περιγραφή δοθείσα από τον Τιμαρίωνα στις πανηγύρεις των Δημητρίων πωλούνταν διάφορα υφάσματα και χαλιά και ζώα όπως άλογα, πρόβατα, γουρούνια και γάιδαροι⁸⁶. Ενδεχομένως όπως εικάζεται από τον Tafel να προσφέρονταν εκεί και Ρωσικά δέρματα και χαβιάρι⁸⁷.

⁸⁰ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 39

⁸¹ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 42

⁸² Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 52

⁸³ Κουκουλές Φ. τ. Γ, σ. 278

⁸⁴ Χορικού, *Φιλάργυρος πρεσβύτερος*, στο Κουκουλές Φ. τ. Γ, σ. 278

⁸⁵ Λέοντος του Σοφού, *Το Επαρχιακόν βιβλίο*, στο Κουκουλές Φ. τ. Γ, σ. 279

⁸⁶ Κουκουλές Φ. τ. Γ, σ. 279

⁸⁷ Tafel, *De Thessalonica ejusque argo*, στο Κουκουλές Φ. τ. Γ, σ. 279

Ανάμεσα όμως στα πολυτελή αυτά είδη και το ψωμί των φτωχών παρεμβάλλεται μια ενδιάμεση κατηγορία άρτου που ονομάζεται ψωμί της μέσης. Μια αρχική ερμηνεία για την καταγωγή της ονομασίας του ήταν η ευρεία διάθεσή του στην κεντρική αγορά της μεγαλύτερης εμπορικής οδού της Κωνσταντινούπολης, που ονομαζόταν Μέση Οδός, απ' όπου οι πολίτες των ενδιάμεσων κοινωνικών στρωμάτων το προμηθεύονταν ως συμπλήρωμα στο σπιτικό. Απ' ότι φαίνεται όμως τα πράγματα είναι πολύ πιο απλά, και ο χαρακτηρισμός της μέσης δείχνει να αναφέρεται γενικά σε ένα προϊόν μέσης ποιότητας. Κατ' αντιστοιχία, η ενδιάμεση κοινωνική τάξη πολιτών αναφέρεται επίσης ως μέση σε αρκετά διαφορετικά κείμενα (π.χ. στις Νεαρές του Ιουστινιανού). Σε ανώτερη, μέση και κατώτερη μπορούμε να χωρίσουμε τις κατηγορίες του ψωμιού, χωρίς επομένως η ενδιάμεση να έχει υποχρεωτικά κάποια σχέση με την Μέση Οδό (της Αγοράς). Ειδικά δε, από την στιγμή που η κατηγορία αυτή αναφέρεται αρκετά παλαιότερα και από τον Γαληνό⁸⁸.

B. ΚΟΣΜΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ

B1. Η παρουσία των τροφών σε επίσημα γεύματα

B.1.1 Βασιλικοί γάμοι

Κατά τη διάρκεια των βασιλικών γάμων γίνονταν στα ανάκτορα οι επίσημες δεξιώσεις και τα δείπνα όπου, όπως αναφέρεται και σε μεταγενέστερες πηγές, παρευρίσκονταν ορφανά, φτωχοί και χήρες, επίσης γίνονταν προαγωγές αξιωμάτων και δίνονταν χρηματικές δωρεές στα μέλη της συγκλήτου και του κλήρου. Για την ψυχαγωγία του νεόνυμφου ζευγαριού ακολουθούσε χορός και μουσική καθώς επίσης και παραστάσεις ταχυδακτυλουργών, γελωτοποιών και ιπποδρομίες. Τέλος βάσει παλιών εθίμων αναρτούσαν εικόνες των νεόνυμφων στολισμένες με κλάδους δάφνης, τα οποία αποκαλούσαν «λαυράτα». Επίσης με την ευκαιρία έστελναν δώρα σε πόλεις και δήμους καθώς επίσης και ευχետικά ποιήματα⁸⁹.

⁸⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 18-19

⁸⁹ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 39

B.1.2 Εορτασμός στέψης βασιλιάδων

Ο εορτασμός της στέψης του βασιλιά δεν διέφερε από τις υπόλοιπες βασιλικές εορτές, στα ευχάριστα γεγονότα γίνονταν δηλαδή μεγάλοι θρίαμβοι, δίνονταν εύσημα, δηλαδή χρηματικά δώρα στον άρχοντα και το λαό και ιδιαίτερα στον Πατριάρχη και τον κλήρο. Επίσης γινόντουσαν επίσημα γεύματα στα ανάκτορα και συμπόσια στη πόλη για χάρη των πολιτών και του στρατού. Τα έξοδα για τον εορτασμό αυτό αποτελούσαν βασιλική δαπάνη και η διάρκεια του εορτασμού ήταν δέκα ή και λιγότερες μέρες σύμφωνα με την απόφαση του στεφθέντος⁹⁰.

B.1.3 Υποδοχή ξένων ηγεμόνων

Όσες φορές κάποιος φίλος ή σύμμαχος ηγεμόνας επισκέπτονταν την Κωνσταντινούπολη, η υποδοχή ως προς το τυπικό μέρος, δε διέφερε με αυτή των ξένων πρέσβων με τη διαφορά πως τότε η πολυτέλεια ήταν μεγαλύτερη. Κατά την υποδοχή λοιπόν η οποία χαρακτηρίζονταν ως μεγάλη πανήγυρη, ο φιλοξενούμενος οδηγούνταν μέσω της στολισμένης αγοράς, (και μετά από τον 5^ο αιώνα του έδειχναν την Αγία Σοφία η οποία ήταν στολισμένη με χρυσά πέπλα), στο διαμέρισμα που του παραχωρούσαν εντός του ανακτόρου και ακολουθούσαν ιππικοί αγώνες, θεατρικές παραστάσεις και επίσημα γεύματα. Στο τέλος του γεύματος ο φιλοξενούμενος με την συνοδεία των ακολούθων του, λάμβανε μέσα σε πήλινα σκεύη χρηματικό ποσό μεγάλης αξίας καθώς και πολύτιμα φορέματα⁹¹.

B.1.4 Επίσημα γεύματα – είδη διατροφής

Ο καλύτερης ποιότητας άρτος ήταν ο «σιλιγνίτης». Ο σιλιγνίτης (ή και «σιλίγιον»), όπως προδίδει και η ίδια η ονομασία του (σιλιγνίζω=κοσκινίζω) ζυμώνεται με τους λεπτότερους δυνατούς κόκκους που προκύπτουν από άλεση και κοσκίνιση του σιταριού μέσα από μεταξωτά κόσκινα. Η τελευταία αυτή πληροφορία δικαιολογεί την περιγραφή του σιλιγνίτη με τον όρο μεταξωτός άρτος σε κείμενο του αξιωματούχου και ιστορικού Νικήτα του Χωνιάτου (12^ος αιώνας). Η επεξεργασία αυτή καθιστά το

⁹⁰ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 42

⁹¹ Κουκουλές Φ. τ. Β, σ. 52

σιλίγγιον εξαιρετικά εύπεπτο, αλλά και αρκετά ακριβό, με συνέπεια την αποκλειστικότητα της χρήσης του σε τραπέζια ευπόρων, δωρεές σε εκκλησίες και παροχή σε ασθενείς με γαστρεντερικές διαταραχές⁹².

Επίσης, ο Λιουτπράνδος της Κρεμόνας αναφέρει ότι ο αυτοκράτορας Νικηφόρος Φωκάς του είχε στείλει ως δώρο ένα κατσίκι καρυκευμένο με χαβιάρι. Αυτή ήταν και η πρώτη μαρτυρία χρήσης του από τους Βυζαντινούς⁹³.

Σε πιο πλουσιοπάροχα τραπέζια, πέρα από την γεύση ιδιαίτερη βαρύτητα δινόταν και στη μυρωδιά και στην εξωτερική εμφάνιση. Οι μεθυστικές οσμές μπορούσαν να επιτευχθούν μέσα από τα μπαχαρικά που έχουν αναφερθεί παραπάνω, και τα πιάτα βελτιώνονταν αισθητικά μέσα από διαφορετικά είδη ζωμών σε διάφορα χρώματα. Ο Μιχαήλ Ψελλός αναφέρεται συγκεκριμένα στις ιδιαίτερες γαστριμαργικές προτιμήσεις του Κωνσταντίνου του Η', που ακόμη και κατά την διάρκεια εκστρατείας φρόντιζε την εμφάνιση και την ποιότητα του φαγητού του, φέρνοντας στις προμήθειες ακόμη και εξεζητημένα προϊόντα όπως ο κρόκος⁹⁴.

Αρκετά αγαπητό ήταν και το κρέας του λαγού, που παρ' ότι δύσκολο στο μαγείρεμα και την χώνεψη ήταν συχνά παρόν στα βυζαντινά τραπέζια, ιδιαίτερα των πλουσίων. Σε μεγαλύτερη αφθονία εμφανιζόταν κατά τον Δεκέμβρη, οπότε και μπορούσε να κυνηγηθεί με την βοήθεια κυνηγετικών πτηνών. Πιο αγαπημένη συνταγή ήταν το κρασάτον λαγομαγέρευμα ή μαγέρεμα λαγού άκρατον, με συνοδεία οίνου και πιπεριού ή άλλων καρυκευμάτων. Αντί για κρασί μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ξύδι (ξιδάτον). Άλλα συνηθισμένα και αγαπητά προϊόντα κυνηγιού ήταν τα ελάφια και τα γαζέλια (ζαρκάδια)⁹⁵.

Εξαιρετικό κομμάτι κρέατος, και πολύ συνηθισμένο επίσημο δώρο, ήταν το χοιρομέριον. Ιδιαίτερα αγαπητά στα τραπέζια των πλουσίων ήταν διάφορα είδη αλλαντικών. Λουκάνικα υπήρχαν από τότε, και στο πρωτόκολλο του παλατιού κατά την εποχή του Κωνσταντίνου του Πορφυρογέννητου αναφέρεται ότι ο υπεύθυνος της

⁹² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 16

⁹³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 36

⁹⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 44-45

⁹⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 51 -52

αυτοκρατορικής τραπέζης οφείλει να την εφοδιάζει με «βερζίτικον και νεύρον», ονομασίες που πιστεύουμε ότι αναφέρονται σε αλλαντικά⁹⁶.

Στα τραπέζια των ευγενών ήταν αρκετά δημοφιλή κάποια «εξωτικά» είδη πτηνών, όπως τα παγώνια, τα περδίκια και οι γερανοί. Τα περδίκια εκτρέφονταν και τρώγονταν συνήθως κατά τον Δεκέμβριο. Παρά το γεγονός πως το κρέας τους θεωρούνταν ιδιαίτερα σκληρό αποτελούσαν συνηθισμένο ακριβό δώρο. Το ίδιο ισχύει και για τα παγώνια, που σφάζονταν έως και έξι μέρες πριν μαγειρευτούν και σιτέβονταν για δύο μέρες σε δοχεία με ξύδι. Οι γερανοί από την άλλη μαγειρεύονταν με κρασί (ειδικά οι λεπτές τους κνήμες, παραδόξως) και σερβίρονταν κρασατοί⁹⁷.

Από τα τραπέζια των πλουσίων δεν έλειπαν επίσης, εξεζητημένες και επιτηδευμένες συνταγές. Το στομάχι του χοίρου σερβιριζόταν συχνά παραγεμισμένο με διάφορα αγαθά, όπως κομμάτια κρέατος ή ακόμη και ολόκληρα μικρά πτηνά (πχ τσίχλες) αναμειγμένα με πιπέρι και διάφορα καρυκεύματα. Μεγαλύτερα πτηνά, όπως οι κότες, μαγειρεύονταν με την σειρά τους παραγεμισμένα με ψάρια· συνταγή που μπορούσε να αναστραφεί, να μαγειρευτούν δηλαδή μεγάλα είδη ψαριών με μικρά πτηνά στο εσωτερικό τους⁹⁸.

Ο Θεσσαλονίκης Ευστάθιος αναφέρεται σε συνταγή που περιλαμβάνει πουλερικό βουτηγμένο σε γλυκιά σάλτσα με μέλι, αλλά και μια άλλη όπου ολόκληρο πλήθος από πτηνά «κολυμπούν» σε κόκκινη σάλτσα από γλυκό κρασί. Η χρήση τέτοιου κρασιού δεν περιορίζεται στο σερβίρισμα, αλλά μπορούσε και να χρησιμοποιηθεί και ως μαρινάδα πριν το μαγείρεμα⁹⁹.

Ο Ευστάθιος περιγράφει δύο ακόμη πιο περίπλοκες συνταγές πουλερικών, το παραγεμισμένον και μια διαφορετική, αντίστοιχη μιας σύγχρονης γαλλικής που είναι γνωστή ως roulets blancs. Η πρώτη προϋπέθετε το σχεδόν πλήρες ξεκοκάλισμα του πουλερικού, μέσα από μια ειδική διαδικασία, και το παραγέμισμά του με αμύγδαλα (ίσως και άλλα). Η δεύτερη ξεκινά με την αφαίρεση ενός μεγάλου όγκου λίπους από γουρούνι ή βόδι και την διατήρησή του σε αλάτι για δύο μέρες. Στην συνέχεια τοποθετείται πάνω από νερό που βράζει για να μαλακώσει, και έπειτα ένα ολόκληρο

⁹⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 65-66

⁹⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 73-74

⁹⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 75-76

⁹⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 76

κοτόπουλο ράβεται μέσα του. Το παρασκεύασμα βράζεται σε χύτρα με την κατάλληλη σάλτσα¹⁰⁰.

Παρά την αρνητική τους φήμη ως βασική τροφή των φτωχών, τα λαχανικά μπορούσαν να βρουν θέση σε τραπέζια ευγενών ως συστατικά σε επιτηδευμένες συνταγές. Πιο απλές χρήσεις τους ήταν η παρουσία τους σε συνταγές με κρεατικά (τα έβραζαν μαζί, πχ στο μονόκυθρον που αναφέρεται στα καθημερινά γεύματα) αλλά και σε αυτό που σήμερα ονομάζουμε ντολμάδες, καθώς φύλλα κράμβης χρησιμοποιούνταν για να τυλίγουν ένα μείγμα από ρύζι και σταφίδες. Τα σπαράγγια εξαιρούνταν γενικά και θεωρούνταν εκλεκτά λαχανικά, που σερβίρονταν συχνά με συνοδεία γάρου ή ζωικού λίπους. Τα τεύτλα, που χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα για την παραγωγή ζάχαρης, ήταν συνηθισμένο γλύκισμα και σερβίρονταν επίσης με συνοδεία γάρου. Τα συγγενικά τους σευκλογούλια μαγειρεύονταν με τυρί από γάλα βούβαλου, που αποτελούσε πολυτελές είδος¹⁰¹.

Η ύδνα αποτελούσε μορφή μανιταριού συγγενική με την γνωστή σήμερα τρούφα, που όπως και εκείνη θεωρούνταν είδος πολυτελείας. Ιδιαίτερα ξακουστή ήταν η ύδνα που συλλεγόταν στην περιοχή της αρχαίας Πύδνας. Σερβιριζόταν με συνοδεία ρίγανης, πηγάνου (απήγανος), θρύμβου (θρούμπι), πιπεριού και γάρου, προϊόντων ακριβών και δυσεύρετων, που δεν θα χαραμίζονταν σε ένα απλό συνηθισμένο μανιτάρι. Η ύδνα ονομαζόταν και χοιροβότανον, καθώς όπως και η σημερινή τρούφα εντοπιζόταν χάρη στην όσφρηση γουρουνιών που κατανάλωναν τους θαμμένους καρπούς της κατά τις αρχές του φθινοπώρου, παρ' ότι καταναλώνονταν συνήθως την άνοιξη. Ήταν συνηθισμένο φιλικό δώρο¹⁰².

Τα κάρυα (καρύδια) ήταν πολύ αγαπητά μεταξύ των πλουσίων, και συνοδεύονταν συχνά με αποξηραμένα σύκα. Βασικές ποικιλίες ήταν τα βασιλικά ή περσικά κάρυα, και τα ινδικά κάρυα. Τα σημερινά αμύγδαλα λέγονταν ποντικά κάρυα ή λεπτοκάρυα. Υπήρχαν επίσης κάστανα, πιστάκια (φιστίκια, στην Κύπρο φιστούκια) και στρόβιλοι (κουκουνάρια, λέγονταν και στροβίλια ή κωνάρια)¹⁰³.

Τα μήλα θεωρούνταν πολύτιμα και πωλούνταν στις αγορές μέσα σε γυάλινα βάζα. Ο Λιουτπράνδος της Κρεμόνας αναφέρει χρυσές πιατέλες με μήλα στο αυτοκρατορικό

¹⁰⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 76

¹⁰¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 91-94

¹⁰² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 100-1

¹⁰³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 102-3

τραπέζι. Πιο αγαπητά ήταν τα βασιλικά μήλα ή γλυκόμηλα. Υπήρχαν επίσης ανθόμηλα και στρουθόμηλα, αλλά και μια ποικιλία που κατά τον Ιωάννη Τζέτζη (12^{ος} αιώνας) «έμοιαζαν με πεπόνια, και λέγονταν λιτρόμηλα ή διλιτρόμηλα ή τριλιτρόμηλα»¹⁰⁴. Σε ονειροκριτικό βιβλίο τα μήλα χωρίζονται σε γλυκέα και οξώδη, με τα πρώτα να αποτελούν μάλλον τα γλυκόμηλα και τα δεύτερα τα σημερινά ξινόμηλα. Παράλληλα με τα μήλα, οι Βυζαντινοί έτρωγαν και απίδια (αχλάδια), που συντηρούνταν βυθισμένα σε μέλι¹⁰⁵.

Τα σύκα, όπως και κατά την αρχαιότητα, θεωρούνταν φρούτα πολυτελή και απαραίτητα σε τραπέζια πλουσίων. Αποκαλούνταν και χελιδόνιοι ή ισχάδες, αν και η τελευταία ονομασία παρέπεμπε πιθανώς στα αποξηραμένα σύκα. Τα ξηρά αυτά σύκα φυλάσσονταν σε πήλινα πιθάρια και καταναλώνονταν ιδιαίτερα κατά τον χειμώνα, οπότε και δεν υπήρχαν πολλά άλλα είδη φρούτων διαθέσιμα. Ιδιαίτερη μνεία γίνεται στις ισχάδες της Κύπρου¹⁰⁶.

Τα πολυτελή δείπνα συνοδεύονταν πάντοτε από επιδόρπιο, συνήθως κάποιο γλυκό (δούλκιον ή γλύκυσμα). Οι πλούσιοι απασχολούσαν ως μέλη του υπηρετικού προσωπικού εξειδικευμένους μάγειρες (πλακουντοποιούς), που χρησιμοποιούσαν την εφευρετικότητά τους για να παράγουν περίπλοκες γλυκιές συνταγές που θα ικανοποιούσαν τους αφέντες τους. Τα γλυκίσματα αποτελούσαν πολύ συνηθισμένα ακριβά δώρα, και συχνά εισάγονταν και από χώρες του εξωτερικού¹⁰⁷.

Για την παρασκευή κρασιού και λοιπών οινοπνευματωδών ποτών, οι Βυζαντινοί ευγενείς που είχαν την οικονομική δυνατότητα προσελάμβαναν παρασκευαστές ροφημάτων που ήταν εξειδικευμένοι όχι μόνο στην παρασκευή αλλά και την ευφάνταστη μίξη τους¹⁰⁸.

Μακράν πιο αγαπητοί και συχνοί στα τραπέζια των πλουσίων τύποι κρασιού, με βάση τον τόπο καταγωγής, ήταν και οι εξής: ο θάσιος, ο χίος, ο αριούσιος (λευκό), ο λέσβιος (ροζέ), ο ικάριος, ο κώος, ο ρόδιος, ο της Ευβοίας, ο σάμιος, ο νάξιος, ο θηραίος, ο κνίδιος, ο γλυκός κρητικός, ο μονεμβασιώτης, ο κύπριος, ο μαρώνιος και ο

¹⁰⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 103-4

¹⁰⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 103-4

¹⁰⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 100-101

¹⁰⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 110-112

¹⁰⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 122

γανίτικος, ο δενδρογάληνος (απ' την Βιθυνία), ο εν Εφέσω και ο Αβάτης (απ' την Κιλικία). Αρκετές αγαπητές ποικιλίες εισάγονταν και από πιο μακρινές περιοχές¹⁰⁹.

Όπως και κατά τα αρχαία χρόνια, οι Βυζαντινοί συνήθιζαν να προσθέτουν νερό στο κρασί έτσι ώστε να μπορούν να πίνουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα χωρίς να μεθούν. Ειδικότερα η προσθήκη θερμού (νερού που είχε θερμανθεί στην φωτιά) θεωρείτο δείγμα πολυτέλειας. Το νερό δεν έμενε μόνιμα πάνω στην θράκα, για να μην βράσει, αλλά φρόντιζαν να το ελέγχουν και να το επαναφέρουν στην φωτιά όταν έδειχνε να κρύνει. Για να μην μεθούν εύκολα οι πότες χρησιμοποιούσαν και διάφορα άλλα κόλπα, ήταν η κατανάλωση ωμού λάχανου ή πικραμύγδαλων πριν το ποτό¹¹⁰.

Ενώ τα απλά και συνηθισμένα τραπέζια των φτωχών ήταν φτιαγμένα συνήθως από απλό ξύλο, οι πλούσιοι παρήγγελλαν συχνά τραπέζια από υλικά αρκετά πιο ακριβά όπως το ασήμι. Αναφέρονται επίσης τράπεζες κατασκευασμένες από χρυσό, όπου πολύ συχνά προσέθεταν ελάσματα από ελεφαντόδοντο. Εφόσον επρόκειτο για απλό δείπνο και όχι συμπόσιο οι καλεσμένοι δεν ξάπλωναν σε ανάκλιτρα, αλλά κάθονταν σε скаμνία ή θρονία γύρω από το τραπέζι, καλυμμένα συχνά από ακριβά χαλιά. Ο αυτοκράτορας έτρωγε πατώντας σε υποπόδιο που τον κρατούσε σε θέση υπερυψωμένη. Σε καιρό εκστρατείας, εκείνος και οι αξιωματούχοι του έτρωγαν καθισμένοι σε χαλιά που κάλυπταν το έδαφος¹¹¹.

Η προετοιμασία του τραπεζιού, στα επίσημα γεύματα, ξεκινούσε με το καθάρισμα του τραπεζιού από την οικοδέσποινα ή κάποιον υπηρέτη. Γινόταν με την βοήθεια ενός σφουγγαριού που είχε βουτηχτεί σε νερό ή σε κάποια αρωματική ουσία. Στην τράπεζα τότε τοποθετούνταν ειδικό κάλυμμα, που λεγόταν μενσάλιον ή μινσάλιον (από το mensa=τραπέζι στα λατινικά). Σε σπίτια πιο ευκατάστατων πολιτών για τα γεύματα υπήρχε ειδικό σωμάτιο που λεγόταν αριστητήριον ή τραπεζαρείον. Στο τραπέζι τοποθετούνταν ειδικά υφάσματα, τα χειρόμακτρα ή εγχείρια ή μανδήλια, τα οποία χρησίμευαν στους προσκεκλημένους που ήθελαν να καθαρίσουν τα χέρια και τα χείλη. Η σωστή τους χρήση θεωρούνταν δείγμα καλών τρόπων. Όλα τα παραπάνω,

¹⁰⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 124-5

¹¹⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 127

¹¹¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 143

προφανώς, διέφεραν σε ποσότητα και ποιότητα ανάλογα με την οικονομική κατάσταση του οικοδεσπότη¹¹².

Από την εποχή του Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου έχουμε αναφορές για τα λεγόμενα μινσούρια, μεγάλα πινάκια φαγητού αναρτημένα σε χρυσά τρίποδα, αλλά και μινσουράκια, επάνω στην τράπεζα. Τα μεγαλύτερα αναφέρονται ως ασημένια ενώ τα δεύτερα ως χρυσά. Πιο επίπεδα πιάτα αναφέρονται ως μίνσοι ή μίσσοι (από το λατινικό *missos*) που παρέχονταν συχνά ως δώρα κατά τα επίσημα δείπνα του αυτοκράτορα¹¹³.

Σε γραπτά του Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου γίνεται αναφορά σε σκεύη που χρησιμοποιούνταν κατά την διάρκεια εκστρατειών, όταν ο αυτοκράτορας γευμάτιζε με ξένους. Μιλά για σκουτέλλια ολόχρυσα, μινσουράκια ολόχρυσα δύο και ορθομίλια ολόχρυσα δύο. Τα τελευταία δεν γνωρίζουμε ακριβώς πώς είναι, αλλά από το όνομά τους μπορούμε να υποθέσουμε ότι ήταν στενά στο πάνω μέρος και φαρδύτερα χαμηλά, αφού η έκφραση «παχύς σαν θρομίλι» απευθυνόταν στους παχύσαρκους. Υπάρχει η άποψη ότι χρησίμευαν στην θέρμανση νερού (αφού ήταν μεταλλικά), αλλά δυστυχώς δεν μπορούμε να είμαστε σίγουροι¹¹⁴.

Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες ήταν σε χρήση είδος κλειστού πήλινου ή μεταλλικού αγγείου που σκοπό είχε την ψύξη του νερού. Γι' αυτόν τον λόγο ονομαζόταν και κρυωτήριο. Σε γραπτά του Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου αναφέρεται ως κρυολόγος ή κουργιολόγος ή κουρλόγος, και ήταν αργυρό ή χάλκινο, σε μέγεθος στάμνας¹¹⁵.

Σε επίσημα συμπόσια, αλλά και σε τραπέζια ευγενών και δη του αυτοκράτορα, η συνεστίαση ανδρών και -ιδιαίτερα νεαρών- γυναικών θεωρούνταν σκανδαλώδης. Δεν ήταν αδύνατο για έναν ευγενή να γευματίσει με τα μέλη της οικογένειάς του, μαζί με τις γυναίκες, αλλά αυτό συνέβαινε μόνο σε στενό οικογενειακό κύκλο και μακριά από τα βλέμματα του κόσμου. Ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος αναφέρει ότι έτρωγε συχνά χωρίς την παρουσία τρίτων με την σύζυγο και τα παιδιά

¹¹² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 144-5

¹¹³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 151-2

¹¹⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 161-2

¹¹⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 161-2

του, αλλά κατά την υποδοχή του ρωσικού βασιλικού ζεύγους οι άνδρες και οι γυναίκες της αποστολής έφαγαν σε διαφορετικά τραπέζια¹¹⁶.

Η προσευχή δεν έλειπε ούτε από τα επίσημα, και δη το αυτοκρατορικό, τραπέζια, όπου μάλιστα μπορούσε να πραγματοποιηθεί πιο επίσημα με την παρουσία ανώτατων εκκλησιαστικών καλεσμένων. Ο Μέγας Αθανάσιος απαιτεί από τους μοναχούς να ψέλνουν το «Πάτερ Ημών» πριν το γεύμα. Το ακριβές περιεχόμενο των ψαλμωδιών δεν μας είναι γνωστό, καθώς δεν υπήρχε γενικά κάποια καθορισμένη φόρμα και ο καθένας έπραττε κατά το δοκούν. Χρησιμοποιούνταν συνήθως κάποιες από τις γνωστές προσευχές που χρησιμοποιούνται και σήμερα, όπως π.χ. Χριστέ ο Θεός ημών, ευλόγησον την βρώσιν και την πόσιν των δούλων Σου. Μεμονωμένες περιπτώσεις μας είναι πιο γνωστές, όπως πχ ότι οι στρατιώτες έψελναν τον Τρισάγιο Ύμνο πριν το συσσίτιο¹¹⁷.

Το αυτοκρατορικό τραπέζι ήταν πάντοτε πλουσιότατο, αλλά υπήρχαν φυσικά ορισμένοι που έμειναν στην ιστορία για την φιληδονία τους. Υπάρχουν αναφορές επί Θεοδοσίου του Β' ότι η τράπεζα ήταν καλυμμένη με πλήθος αγαθών, όπως και ότι υπήρχαν ολόκληρα τάγματα από μαγείρους και οινοχόους έτοιμους να υπηρετήσουν. Ο Νικήτας Χωνιάτης περιγράφει τα βασιλικά γεύματα επί Ισαακίου Αγγέλου, κάνοντας αναφορά σε σολομώντεια τράπεζα, με βουνά από ψωμί, κοπάδια από ψάρια και ολόκληρη θάλασσα από κρασί¹¹⁸.

Για να καθαριστούν μετά από γεύμα οι Βυζαντινοί χρησιμοποιούσαν Γαλλικόν ή σαπώνιον (σαπούνι) και ζεστό νερό, θερμαινόμενο σε σκεύος που ονομαζόταν κούκουμος. Το δοχείο όπου το νερό κατέληγε ονομαζόταν χέρνιβον ή χερόνιπτρον, ή καδάριν κατά τους επόμενους αιώνες, και το δοχείο απ' το οποίο το νερό χυνόταν επιχύτης ή ξεστίον. Όπως πάντα, οι φτωχότεροι χρησιμοποιούσαν τέτοια σκεύη πήλινα ή χάλκινα, ενώ οι πλουσιότεροι αργυρά ή χρυσά. Οι συνδαιτημόνες σκούπιζαν τα χέρια σε χειρόμακτρα (με ποιότητα εξαρτημένη από τα οικονομικά μέσα) και σε επίσημα γεύματα τα έτριβαν με αρωματικές ουσίες όπως το μύρο¹¹⁹.

Δεν ήταν καθόλου σπάνιο άνθρωποι κατώτερων κοινωνικών τάξεων να δανείζονται από πλουσιότερους χρυσά σκεύη ή ακριβά ρούχα, ειδικά όταν παρέθεταν επίσημα

¹¹⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 161-170

¹¹⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 172-3

¹¹⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 181

¹¹⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 182-185

δείπνα. Αν κάποιος προσκεκλημένος δεν ένιωθε ότι οι παροχές αντιστοιχούσαν στην κοινωνική του τάξη ήταν πολύ πιθανό να δυσανασχετήσει¹²⁰.

Στα φτωχότερα σπίτια το τραπέζι ετοιμαζόταν απ' την οικοδέσποινα, και σε κάπως πιο ευκατάστατα από κάποιους λιγοστούς υπηρέτες γενικών καθηκόντων. Σε τραπέζια πραγματικά πλούσιων ευγενών όμως, σχεδόν για κάθε υπηρεσία υπήρχε σχετικό υπηρετικό προσωπικό. Ο θερμοδοτής έχυνε νερό στα χέρια των συνδαιτημόνων για να καθαριστούν πριν το γεύμα. Υπήρχαν ακόμη καρυκευτές, συσκευαστές πομμάτων (ζαχαροπλάστες), οψοποιοί («γκουρμέ» μάγειροι), οινοχόοι (λέγονταν και επικέρνοι ή πιγκέρνοι), τραπεζοποιοί και διάκονοι (γενικοί βοηθοί), προσωπικοί υπηρέτες σημαντικών προσώπων, δαιτροί (αυτοί που έκοβαν και μοίραζαν το κρέας), αλλά και εκείνοι που ανανέωναν με βεντάλιες τον αέρα πάνω από προσκεκλημένους. Όλοι τους, ιδιαίτερα σε σημαντικά συμπόσια, όφειλαν να είναι ευπαρουσίαστοι, καλοχτενισμένοι και καθαροί¹²¹.

Σε μακρόστενες τράπεζες ο κάθε προσκεκλημένος όφειλε να κάθεται στην αρμόζουσα θέση, ανάλογα με την κοινωνική του τάξη. Ο οικοδεσπότης όριζε ως τιμητική θέση την δεξιά του, και όλοι οι υπόλοιποι κατανέμονταν ανάλογα. Θεωρείτο μεγάλη προσβολή άτομο ανώτερης κοινωνικής θέσης να αφήνεται σε κάθισμα πιο απομακρυσμένο από την κορυφή του τραπέζιού σε σχέση με κάποιο κατώτερης. Για αυτόν τον λόγο, σε αρκετές περιπτώσεις, αξιοποιούνταν η στρογγυλή τράπεζα. Σε ένα στρογγυλό τραπέζι δεν υπάρχει κορυφή, και έτσι οι καλεσμένοι δεν είχαν να διεκδικήσουν κάποια τιμητικότερη θέση κοντά της. Ο Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος αναφέρει ότι η στρογγυλή τράπεζα χρησιμοποιήθηκε σε μια επίσκεψη Σαρακηνών στο παλάτι, έτσι ώστε να μην παρουσιαστεί το πρόβλημα της ιεραρχικής κατανομής τους σε ανάλογες θέσεις¹²².

Οι προσκεκλημένοι όφειλαν να εμφανιστούν στα συμπόσια όπου είχαν κληθεί, ή να προβάλουν κάποια πειστική δικαιολογία. Η αδικαιολόγητη απουσία από συμπόσιο θεωρούνταν προσβλητική για τον οικοδεσπότη. Εξίσου αναιδής, ωστόσο, μπορούσε

¹²⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 186

¹²¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 186-7

¹²² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 190

να θεωρηθεί και η δημόσια διαμαρτυρία του καλεσμένου για την ποιότητα των υπηρεσιών¹²³.

Στις κοσμικές εορτές, όπως οι γάμοι ή οι θρησκευτικές πανηγύρεις, παρευρίσκονταν συχνά και ιερωμένοι ή μοναχοί, οι οποίοι μπορούσαν να καθίσουν στην κοινή τράπεζα μαζί με τους λαϊκούς. Όφειλαν όμως να αποχωρήσουν αμέσως μόλις θα έφθαναν οι μουσικοί και λοιποί διασκεδαστές για να ψυχαγωγήσουν τους υπόλοιπους καλεσμένους. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης στο τελευταίο προβλεπόταν αποχή από την Θεία Μετάληψη για σαράντα μέρες¹²⁴.

Στα πλέον πολυτελή συμπόσια, μετά το πέρας του γεύματος, οι οικοδεσπότες φρόντιζαν για την ψυχαγωγία των προσκεκλημένων. Όπως και κατά τον αρχαίο κώμο, προσελάμβαναν οργανοπαίκτες (έπαιζαν αυλό, κιθάρα, κρόταλα, τύμπανα, κύμβαλα, φλάουτο κλπ.), τραγουδιστές ασμάτων ερωτικών και θεατρικών και λοιπούς διασκεδαστές όπως ορχηστρίδες (χορεύτριες), κιθαρωδούς, γελωτοποιούς και άτυπους ηθοποιούς (κόλακες, μίμους, νάνους κλπ.). Οι πατέρες της εκκλησίας πρότειναν στους πλούσιους αντί για τα παραπάνω να καλούν στα τραπέζια τους φτωχούς και να προτιμούν ψαλμωδίες αντί για ερωτικά άσματα· είμαστε όμως αρκετά σίγουροι ότι τους αγνοούσαν¹²⁵.

Τα συμπόσια λάμβαναν χώρα κυρίως μεσημβρινές ώρες. Μπορούσαν ωστόσο να πραγματοποιηθούν και το βράδυ, οπότε και ονομάζονταν κλητόρια δείπνου¹²⁶.

Στα συμπόσια του αυτοκράτορα ήταν καλεσμένοι στενοί φίλοι του βασιλιά, άρχοντες, ο Πατριάρχης και μέλη του ανώτερου Κλήρου, ξένοι ηγεμόνες και πρέσβεις, αλλά και αντιπρόσωποι του λαού. Κατά τις δώδεκα μέρες των Χριστουγέννων παρευρίσκονταν και φτωχοί. Όλοι τους όφειλαν να είναι ντυμένοι και διακοσμημένοι στην εντέλεια, και οι πλουσιότεροι είχαν μαζί τους το απαραίτητο υπηρετικό προσωπικό. Οι ανώτεροι ευγενείς είχαν ελεύθερη είσοδο, ενώ οι φτωχότεροι παρουσίαζαν σφαιρίδια για να εξασφαλίσουν την συμμετοχή τους. Η τράπεζα του βασιλιά και των κοντινών του προσώπων ήταν αποκομμένη και υπερυψωμένη σχετικά με των υπολοίπων. Υπήρχε αυστηρό πρωτόκολλο που όριζε τις θέσεις των καλεσμένων, και θεωρούνταν προσβλητικό να παραβιαστεί.

¹²³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 190-1

¹²⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 191

¹²⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 192-4

¹²⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 195

Η τιμή να παρευρεθεί κανείς στο τραπέζι του αυτοκράτορα ήταν μεγάλη, και λίγα άτομα την είχαν συχνά, όπως ο Πατριάρχης, ο καίσαρ, ο νωβελίσσιμος, ο κουροπαλάτης (αρχιθαλαμηπόλος), ο βασιλεοπάτωρ και η πατρικία ζωστή (κορυφαία κυρία των τιμών). Δεν ήταν σπάνιο να προσκαλούνται περιστασιακά διάφοροι άλλοι, και δεν ήταν λίγοι αυτοί που προσέγγιζαν κρατικούς υπαλλήλους για να μεσολαβήσουν ώστε να βρεθούν στο τραπέζι του αυτοκράτορα¹²⁷.

Σε ορισμένες περιστάσεις στα αυτοκρατορικά δείπνα παρευρίσκονταν οι ψάλτες της Αγίας Σοφίας, οι Αγιοσοφίται, που έψελναν βασιλικά, επαίνους δηλαδή προς τον αυτοκράτορα. Γνωρίζουμε ότι αυτό συνέβη σε επίσκεψη Σαρακηνών και σε επίσκεψη της Ρωσίδας βασίλισσας Όλγας, επί Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου. Βασιλικά ψέλνονταν και κατά το βουρμάλιον (αναφέρεται στις γιορτές) ενώ οι παρευρισκόμενοι φώναζαν πολλά τα έτη. Η συνήθεια αυτή να εύχονται στον αυτοκράτορα λάμβανε χώρα και σε διαφορετικές περιστάσεις, όπως η επομένη της Πεντηκοστής, το Πάσχα, τα Φώτα, τα Χριστούγεννα, τα γενέθλιά του και της επετείου μεταφοράς της πρωτεύουσας στην Πόλη¹²⁸.

Ένας ιδιαίτερος χορός, το σάξιμον, χορευόταν γύρω από την βασιλική τράπεζα σε κάποιες από τις σπουδαιότερες εορτές. Προς τιμήν των καλεσμένων του ο βασιλιάς καλούσε ηθοποιούς, μίμους και μουσικούς. Την ένατη μέρα των Χριστουγέννων τελούσαν τον λεγόμενο Γοτθικό χορό, βασισμένο σε μιμητισμό. Ο Λιουτπράνδος της Κρεμόνας αναφέρεται σε δύο εξαιρετικά ικανούς σχοινοβάτες σε ένα από τα αυτοκρατορικά δείπνα, που με τα νούμερά τους έκαναν ιδιαίτερη εντύπωση. Κατά τους ύστερους βυζαντινούς αιώνες υπήρχε μια σύντομη προσομοίωση της Θείας Μετάληψης, όπου ο αυτοκράτορας έτρωγε ένα αντίδωρο και έπινε λίγο κρασί¹²⁹.

Κάποιοι από τους βασικούς υπευθύνους για την ομαλή λειτουργία της αυτοκρατορικής τράπεζας ήταν και οι εξής: οι δομέστικοι (έφεραν τα πιάτα στο βασιλικό τραπέζι και το ξέστρωναν έπειτα), οι εγγιστιάριοι (πιο ευτελείς εργασίες, όπως η χρήση των μηχανημάτων που έφεραν τους βαρείς δίσκους στο τραπέζι, το ανασήκωμα της κουρτίνας που οδηγούσε στην τραπεζαρία κλπ.) και οι νιμιστιάριοι (ευνούχοι που βοηθούσαν τους συνδαιτημόνες να πλυθούν). Οι δομέστικοι είχαν

¹²⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 195-7

¹²⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 197-8

¹²⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 198-9

κατά καιρούς επαυξημένα καθήκοντα, όπως η γενική υποχρέωση να συντονίζουν οτιδήποτε είχε να κάνει με την βασιλική τράπεζα, συμπεριλαμβανομένης της ανατροφοδότησης του παλατιού αλλά και της προετοιμασίας των βασιλικών προμηθειών σε περίπτωση εκστρατείας.

Σε ορισμένες περιπτώσεις υπήρχε και μέγας δομέστικος, που φρόντιζε προσωπικά την διανομή του φαγητού στον αυτοκράτορα και τα κοντινά του πρόσωπα. Υπήρχε ακόμη ο καστρήσιος της βασιλικής τραπέζης, με την υποχρέωση να παραδίδει τα βασιλικά δώρα στις θέσεις των καλεσμένων. Ο πιγκέρνης ή επιγκέρνης ήταν ο προσωπικός οινοχόος του αυτοκράτορα, ενώ οι υπόλοιποι ονομάζονταν παροινοχόοι. Αντίστοιχοι υπάλληλοι υπήρχαν για αρκετούς απ' τους βασικούς αξιωματούχους, αλλά και την αυτοκράτειρα. Η ευθύνη της τοποθέτησης των προσκεκλημένων στις σωστές θέσεις ανήκε στον αρτικλίνη ή αρτοκλίνη, που όφειλε να γνωρίζει καλά το πρωτόκολλο της ιεραρχίας. Πέρα από αυτό, εκείνος ήταν που φρόντιζε για την αποστολή των προσκλήσεων σε επίσημα πρόσωπα, αφού πρώτα παρουσίαζε την σχετική λίστα στον αυτοκράτορα για έγκριση¹³⁰.

Στα μεγάλα αυτοκρατορικά συμπόσια ήταν αρκετά συνηθισμένη η προσφορά δώρων στους καλεσμένους. Ξεκινούσαν από απλά τρόφιμα, αλλά πολύ συχνά παρέχονταν έως και ακριβά ρούχα και πολύτιμα σκεύη, αλλά και κτήματα και διακοσμητικά και χρυσά νομίσματα ή μιλιαρήσια (ασημένια νομίσματα) σε χρυσές κούπες. Τα δώρα ήταν προσωποποιημένα και έδειχναν βασιλική εύνοια. Ο Λιουτπράνδος της Κρεμόνας αναφέρει ότι ο αυτοκράτορας Νικηφόρος Φωκάς του έστειλε ως δώρο ένα κατσίκι παραγεμισμένο με σκόρδα, κρεμμύδια και πράσα, καρυκευμένο με χαβιάρι. Κατά τον Ιωάννη τον Χρυσόστομο ανάλογες συνήθειες επικρατούσαν και σε συμπόσια λαϊκών¹³¹.

Τέλος, κατά την Κυριακή του Πάσχα γίνονταν επίσημα γεύματα στο επιβλητικότερο και μεγαλοπρεπέστατο δωμάτιο των ανακτόρων, στο Χρυσοτρίκλινον, το οποίο ήταν κατάλληλα στολισμένο και εκεί τοποθετούνταν η χρυσή τράπεζα και το έπιπλο που αποκαλούνταν πενταπύργιο, ένα είδος αρμαρίου που είχε πέντε πυργίσκους στο οποίο οι βασιλείς τοποθετούσαν τα κοσμήματα και τα στέμματά τους.

¹³⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 202-5

¹³¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 199-201

Οι προσκεκλημένοι στο πρώτο επίσημο γεύμα, φορούσαν περιβολή και κάθονταν στη χρυσή τράπεζα ανώτατοι άρχοντες, μάγιστροι, ανθύπατοι, στρατηγοί και πατρίκιοι και ξένοι πρεσβευτές που βρίσκονταν στην Κωνσταντινούπολη.

Στις άλλες τράπεζες λάμβαναν θέση οι κατώτεροι άρχοντες, πολιτικοί και στρατιωτικοί, οι ακόλουθοι των ξένων πρεσβευτών που φορούσαν τις εθνικές ενδυμασίες και κάποιοι αιχμάλωτοι των φυλακών.

B2. Καθημερινά γεύματα

Καθημερινά Γεύματα και είδη διατροφής

Τα βυζαντινά γεύματα μπορούν να διαιρεθούν σε τρία βασικά στάδια· το προδόρπιο (πρόγευμα), το του μίνσου και του οπτομίνσου (κυρίως πιάτο, που περιελάμβανε κρεατικά και λοιπά μαγειρευτά, όπου μίνσος=πιάτο) και το του δουλκίου (επιδόρπιο, συνήθως γλυκά ή φρούτα)¹³². Στα μοναστήρια ο κύκλος των γευμάτων προγραμματίζονταν συνήθως με βάση τον κύκλο των θρησκευτικών τελετών (πχ μεσημεριανό μετά την λειτουργία), ενώ για τον αντίστοιχο κύκλο στην κοινωνία των λαϊκών δεν έχουμε πολλά στοιχεία. Βασιζόταν κατά πάσα πιθανότητα σε ανάλογα ορόσημα, όπως π.χ. το μεσημβρινό χτύπημα της καμπάνας, πράγμα που μέχρι αρκετά πρόσφατα συνέβαινε με τον ίδιο τρόπο¹³³.

Πέρα από ψωμί και τυρί, ένα τυπικό βυζαντινό προσφάγι μπορούσε να περιλαμβάνει διάφορα είδη ψαρικών, κρεατικών ή οσπρίων. Το ψωμί θεωρούνταν προφανώς απαραίτητο συστατικό, όπως υποδηλώνεται και από αρκετές παροιμίες στις οποίες γίνεται σαφές ότι η έλλειψη άρτου ήταν συνώνυμη με την απόλυτη οικονομική εξαθλίωση (π.χ. όπου γάρ λείπει τὸ ψωμὶν προσφὰν οὐκ ἐνθυμοῦνται). Ωστόσο, η ίδια η λέξη προσφάι σταδιακά ταυτίστηκε περισσότερο με την παρουσία του τυριού. Ακόμη και σήμερα, στην Κύπρο ως προσφάιν εννοείται το τυρί, στην Ρόδο ως

¹³² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 12

¹³³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 136-141

προσφάς η μυζήθρα, και αντίστοιχα στην Κρήτη και την Νίσυρο ως μπροσφάι και συφάι¹³⁴.

Μια ιδιαίτερα αγαπητή συνήθεια που ήταν γνωστή και από την Αρχαία Ελλάδα ήταν το βουκκάκρατον. Πρόκειται απλά για ένα κομμάτι ψωμί βουτηγμένο σε κρασί, αλλά χωρίς το θρησκευτικό υπόβαθρο που αποδιδόταν στην πράξη κατά την Θεία Ευχαριστία. Το βουκκάκρατον ήταν αρκετά συνηθισμένο ως πρωινό¹³⁵.

Ένα αρκετά συνηθισμένο ορεκτικό, που αναφέρεται συχνά και ως βότανο, ήταν η κάπαρη. Κατά τα γραπτά του Έλληνα ιατρού Διοσκορίδη του Πεδάνιου (εργαζόταν στον ρωμαϊκό στρατό κατά την εποχή του αυτοκράτορα Κλαύδιου) οι καρποί της συλλέγονταν και διατηρούνταν σε δοχεία με άλμη. Η μέθοδος μαγειρέματος προσομοιάζει κατά πάσα πιθανότητα την σημερινή, ως τουρσί. Αναφέρεται και σε ποίημα του Πτωχοπροδρόμου¹³⁶.

Το γαράριον ή γαρερόν ήταν σκεύος αρκετά συνηθισμένο στο βυζαντινό τραπέζι. Παίρνει το όνομά του από τον γάρο, ένα είδος σάλτσας που τοποθετούνταν στο εσωτερικό του. Υπάρχει από τα αρχαία χρόνια, και αποτελούνταν κατά κύριο λόγο από εντόσθια, βράγχια και αίμα ψαριών, με πιθανή την προσθήκη νερού, κρασιού, ξυδιού ή λαδιού (με τις αντίστοιχες ονομασίες υδρόγαρος, οινόγαρος, οξύγαρος και γαρέλαιον). Εναλλακτικές ονομασίες του γάρου ήταν οι λικουάμεν και αβδώμιον (από το λατινικό abdomen=κοιλιά). Το καλύτερο και πιο ποιοτικό είδος γάρου ονομαζόταν αιμάτιον¹³⁷.

Τα καρυκεύματα, ή τα συστατικά που χρησιμοποιούνταν για να προσδώσουν γεύση γενικότερα, ονομάζονταν ηδύσματα και ήταν ιδιαίτερα αγαπητά. Κάποια απ' τα πιο διαδεδομένα ήταν το πιπέρι, το κιννάμωμον (κανέλα), το τριμμένο σιναπόσπορο, το καρυόφυλλον (γαρύφαλλο), το μοσχοκάρυδον, αλλά και ο καρπός της ροιάς (ρόδι)¹³⁸.

Το πιο αγαπητό κρέας των Βυζαντινών ήταν το αρνί. Το αρνί γάλακτος (γαλαθηνόν) ονομαζόταν γαλακτάριον ή γαλούλιον ή λακτέντον ή και αρνί βυζαστερόν, και ήταν

¹³⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 33-34

¹³⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 35

¹³⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 37

¹³⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 40-1

¹³⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 42-3

πιο διαδεδομένο κατά τον Απρίλιο. Το προτιμούσαν βραστό ή οφτόν (στην σούβλα)¹³⁹.

Ως προς το κόκκινο κρέας, νοστιμότερο τμήμα του ζώου θεωρούνταν η περιοχή γύρω από την οσφυϊκή χώρα. Ονομαζόταν τότε στάχης ή μεσονέφρι ή απάκι, και αποτελεί το σημερινό ψαρονέφρι, λέξη που προκύπτει από το αρχαιοελληνικό ψύάριον (μέση)¹⁴⁰.

Ένα είδος μεσαιωνικής σκορδαλιάς ήταν το μυττωτόν, που παρασκευαζόταν από σκόρδα, πράσο, τυρί και ελαιόλαδο. Συνοδευόταν από μαύρες ελιές¹⁴¹.

Κρέας που μαγειρευόταν παραγεμισμένο με σκόρδα λεγόταν σκορδάτον. Η λέξη αυτή δεν πρέπει να συγχέεται με το ολόσκορδον, που ήταν μάλλον σκελίδες σκόρδου τηγανισμένες σε ελαιόλαδο και αποτελούσε τροφή για φτωχούς¹⁴².

Το πιο αγαπητό είδος κρέατος για τους Βυζαντινούς ήταν το χοιρινό, που μαγειρευόταν συχνά μαζί με άλλα (π.χ. λαγός, ελάφι) για να τους προσδώσει γεύση. Τα μικρά χοιρίδια, που μαγειρεύονταν ενώ βρίσκονταν ακόμη σε ηλικία θηλασμού, λέγονταν δέλφακες ή δελφάκια, που μαγειρεύονταν ή σε σούβλα (οφτά) ή αλειμμένα με μέλι και ξύδι (οξύμελι) σε πήλινα δοχεία που τοποθετούνταν στον φούρνο. Το χοιρινό καταναλώνονταν κυρίως κατά τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο, οπότε και κατά την ρωμαϊκή συνήθεια λάμβαναν χώρα τα χοιροσφάγια. Για αυτόν ακριβώς τον λόγο το παραδοσιακό ελληνικό έδεσμα των Χριστουγέννων είναι το χοιρινό¹⁴³.

Ιδιαίτερα τα κατώτερα λαϊκά στρώματα συνήθιζαν να καταναλώνουν το κεφάλι και τα άκρα των ζώων που σφάζονταν (ποδοκέφαλα) αλλά και τα εντόσθια. Η λαπάρα (σωθικά), η μήτρα και οι μαστοί των θηλυκών, η καρδιά, το συκώτι, τα νεφρά και τα έντερα δεν έλειπαν από το βυζαντινό τραπέζι, και δη το πιο φτωχικό. Ως εναλλακτικές ονομασίες της συκωταριάς αυτής, ανάλογα με τον συνδυασμό που την αποτελούσε, χρησιμοποιούνταν διάφορες μεγάλες σύνθετες λέξεις, όπως εντεροκαρδιοσυκωτοφλέγμονα, συκωτοφλέγγουνα, συκωτόκοιλα, εντερόκοιλα, κοιλιόχορδα, σοιλίγουρδα, χορδόκοιλα ή ηπατοπνεύμονα. Τα ποδοκέφαλα γίνονταν

¹³⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 48

¹⁴⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 48-9

¹⁴¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 50

¹⁴² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 49-50

¹⁴³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 52-55

συνήθως βραστά, το κεφάλι περνούσε σε σούβλα, και τα εντόσθια -όπως και σήμερα- συνήθως βραστά (μονθυλευτή κοιλία)¹⁴⁴.

Οι Βυζαντινοί μεταχειρίζονταν τα λεπτά έντερα των αιγοπροβάτων όπως περίπου και οι σημερινοί Έλληνες όταν παρασκευάζουν κοκορέτσι· ονομάζονταν χορδαί ή χορδία (ή κόρδα στην βόρεια Πελοπόννησο) και με μια απλή διαδικασία αναστρέφονταν με την βοήθεια ενός μικρού ξύλου για να καθαριστούν. Τυλίγονταν στην συνέχεια σε πλεξούδες, με το ανάλογο σχήμα, ή γύρω από άλλα εντόσθια σε σούβλα, όπως το κοκορέτσι. Άλλες ονομασίες που εντοπίζονται σε μεσαιωνικά κείμενα είναι τα γαρδούμενον και γαρδούμειον, που θυμίζουν την ονομασία γαρδούμπα¹⁴⁵.

Οι Βυζαντινοί διατηρούσαν οικιακές κότες για να έχουν μια σταθερή συγκομιδή αυγών, αλλά αυγά άγριων πτηνών, όπως ήταν οι χήνες, οι πέρδικες και οι φασιανοί, δεν ήταν καθόλου δυσεύρετα και συνηθίζονταν μεταξύ των φτωχών. Τα έτρωγαν εκζεστά ή εφθά (βραστά), οπτά (ψητά), ταγηνιστά ή τηγανιστά, ροφητά (ωμά) και τρομητά ή ταρακτά (χτυπημένα). Το «σφουγγάτον» (ομελέτα) παρασκευαζόταν σε ένα ειδικό σκεύος που ονομαζόταν «σφουγγατερόν». Σε ποίημα του Πτωχοπροδρόμου αναφέρεται και η λέξη «διπλοσφουγγάτον»¹⁴⁶.

Πιο εύπεπτα από όλες τις μορφές κρέατος θεωρούνταν τα πουλερικά. Συνηθέστερο είδος ήταν η όρνιθες (κότες) αλλά και οι αρσενικοί τους πετεινοί (κόκορες) που για να αναπτύξουν μεγάλες ποσότητες λίπους ευνουχίζονταν. Πέρα από απλά οικιακά πουλερικά όμως, οι Βυζαντινοί κατανάλωναν και άγρια πτηνά, θηράματα κυνηγιού. Τα παγώνια (ταώνες), τα περιστέρια, οι τσίχλες, τα κοτσύφια, τα τρυγόνια, οι πάπιες (νήσσαι), τα περδίκια, τα ορτύκια, οι φασιανοί (Φάσιδος όρνιθες, όπου Φάσις ήταν το όνομα ενός ποταμού στην σημερινή Γεωργία) αλλά και οι γερανοί, ήταν κάποια από τα πιο αγαπημένα εδέσματα. Ιδιαίτερα τα πιο εξωτικά, όπως τα παγώνια και οι γερανοί, θεωρούνταν πολυτελή εδέσματα που σερβίρονταν σε τραπέζια ευγενών. Για τον δε γερανό αναφέρεται ότι στην Τήνο υπήρχαν 77 διαφορετικές συνταγές παρασκευής του¹⁴⁷.

Αρκετές πηγές αναφέρουν μια συνταγή που ονομαζόταν μονόκυθρον. Δεν έχουμε πολλές πληροφορίες για το πώς παρασκευαζόταν, αλλά γνωρίζουμε σίγουρα ότι

¹⁴⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 55-56

¹⁴⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 57

¹⁴⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 67-8

¹⁴⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 68-74

επρόκειτο για μοναστηριακή συνταγή, ειδικότερα για τους ανώτερους στην ιεραρχία μοναχούς όπως ο ηγούμενος, που ήταν ωστόσο διαδεδομένη και μεταξύ των λαϊκών. Ήταν αρκετά λιπαρό φαγητό, και περιείχε τυρί από γάλα βούβαλου. Σε ποίημα του Πτωχοπροδρόμου αναφέρονται κάποια συστατικά ακόμη: κράμβη (φυτό συγγενικό με το λάχανο), διάφορα ψαρικά, απάκι, δεκατέσσερα αυγά, διάφορα είδη τυριού, ένα λίτρο λάδι, μια χούφτα πιπέρι, δώδεκα σκόρδα και δεκαπέντε τσίροι (σκουμπριά). Είναι, ωστόσο, αρκετά πιθανό οι πληροφορίες αυτές να έχουν υπερτιμηθεί¹⁴⁸.

Τα ψάρια ήταν από τις πιο αγαπημένες τροφές των Βυζαντινών. Ακόμη και οι μοναχοί και οι ιερείς έδειχναν ιδιαίτερη προτίμηση σε αυτά, και παρά την αντίθετη άποψη της εκκλησίας ο λαός τα τιμούσε ακόμη και σε περιόδους νηστείας. Κάποια από τα πιο συνηθισμένα αλιεύματα ήταν οι λαπίνοι, οι σκάροι, οι πέρκαι, οι κίχλαι, οι σκορπιοί, οι χάννοι και οι κωβιοί, που γίνονταν συνήθως βραστά ή ψητά, οι κιθαργοί, οι ψήσσαι, οι παλαμίδαι, οι σμαρίδες, οι λυθρίνοι και οι μελανούροι, που γίνονταν κυρίως τηγανητά, αλλά και πολλά άλλα που παρασκευάζονταν με διάφορους τρόπους, όπως οι μαρίδαι, οι αθερίναι, οι ακτάραι, οι θρίσσαι (σαρδέλες), οι κυπρίνοι, τα λαβράκια, οι τρίγλαι (μπαρμπούνια), τα γομφάρια, οι συναγρίδαι, οι λακέρται (λακέρδες), οι θύννοι (τόνοι), οι σκόμβροι, οι κολίαι (κολιοί), οι ύσκαι, οι βάτοι (σαλάχια), οι μουρούναι, τα χέλυα, οι εγγραύλεις, οι ξιφίες, τα βερζίτικα (οξύρρυγχοι), οι μύλλοι, οι σαπέρδαι (τα δύο τελευταία ποντιακά) και οι ρέγγαι¹⁴⁹.

Μαγειρεύονταν με κάθε δυνατό τρόπο, από ψητά και τηγανητά έως και παστά, παναρισμένα σε αλεύρι, σε πίτες (γλανιδόπιττες) ή ξιδάτα. Αλιεύονταν από οπουδήποτε μπορούσαν να βρεθούν, ακόμη και σε χειμάρρους με ορμητικά νερά. Παστώνονταν σε αλάτι, ζύδι ή μείγματά τους¹⁵⁰.

Μια από τις συνηθέστερες τροφές των φτωχών ήταν μεταξύ άλλων τα όσπρια, όπως μαρτυρά και η γενική ονομασία «μαγείρευμα» που χαρακτηρίζει οποιοδήποτε φαγητό που τα περιλαμβάνει, ειδικά αυτά όπου είχε προστεθεί σιναπόσπορος για να τα καταστήσει πιο εύβραστα. Πέρα από τα κοινά φασούλια (ή λόβια), ιδιαίτερα αγαπητά ήταν τα κυάμια (κουκιά) που μπορούσαν να φαγωθούν βραστά, σε μορφή φάβας (φαβάτα), ή και απλά μουλιασμένα σε νερό. Άλλα γνωστά όσπρια ήταν οι φακαί, οι λάθυροι (λαθούρι), οι ερέβινθοι (ρεβίθια), τα πισσάρια (αρακάς) και τα λουπινάρια,

¹⁴⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 78

¹⁴⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 79-80

¹⁵⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 79-86

που από τους αρχαίους Έλληνες ονομάζονταν θέρμοι. Οι μακράν πιο συνηθισμένοι τρόποι μαγειρέματος ήταν βραστά ή φρυκτά, κοινώς καβουρδισμένα¹⁵¹.

Είτε ως φτωχικό γεύμα, είτε ως ορεκτικό, ή και ως συστατικό σε περισσότερο εξεζητημένες συνταγές, οι βολβοί κατείχαν σταθερή θέση στο βυζαντινό τραπέζι. Σε αντίθεση με τους αρχαίους Έλληνες που τους έτρωγαν ελαφρά ψημένους οι Βυζαντινοί τους θεωρούσαν δύσπεπτους και τους μαγείρευαν δύο φορές πριν τους σερβίρουν. Στην πιο «φτωχική» τους εκδοχή οι βολβοί τρώγονταν βρασμένοι, με λάδι και ξύδι. Πέρα από τα απλά αγριοκρόμμυδα, συνηθισμένα είδη εδώδιμων βολβών ήταν οι ύδναι (είδος τρούφας, θεωρούμενη και τότε πολυτελής αφού σερβιριζόταν με μυρωδικά και γάρο) που εντοπίζονταν χάρη στα γουρούνια που τις έτρωγαν, τα κολοκάσια, αλλά και διάφορα είδη μανιταριών.

Η βρώση των τελευταίων αναφέρεται από αρκετές πηγές, όπως και το γεγονός ότι οι Βυζαντινοί προφανώς γνώριζαν ότι αρκετά είδη προκαλούν δηλητηρίαση. Τα δύο κατεξοχήν βρώσιμα είδη μανιταριών ήταν οι βολίται και οι αμανίται, ενώ ακόμη και αυτά εισάγονταν σε μικρές ποσότητες σε συνταγές για προληπτικούς λόγους. Η φράση «μύκητα πρόσφατα μη έσθής, πολλαί γάρ οίκιαι έξ αὐτῶν ἔμειναν ἔρημοι» από το Στρατηγικόν του Κεκαυμένου (11^{ος} αιώνας) είναι απόλυτα κατατοπιστική ως προς αυτό¹⁵².

Τα δύο βασικά είδη σταφυλιών που καλλιεργούσαν οι Βυζαντινοί ήταν οι κούκουβαι (από την κουκουβάγια, υπάρχουν ακόμη σταφύλια στην Ικαρία που λέγονται γλαύκες) και τα κρυστάλλινα, που ονομάζονταν έτσι είτε λόγω κάποιου μορφολογικού χαρακτηριστικού είτε επειδή συντηρούνταν και κατά την διάρκεια του χειμώνα. Οι μέθοδοι συντήρησης ποίκιλλαν, με πιο χαρακτηριστικούς την παραμονή σε αγγεία με άλμη ή έψημα (πετιμέζι), το άπλωμα ανάμεσα σε άχυρα, και το κρέμασμα από καλάμια σε κελάρια. Με βάση μια διαφορετική τεχνική, πριν κρεμαστούν, βυθίζονταν σε ένα μείγμα από πετιμέζι, νερό και σιναπόσπορο, οπότε και λέγονταν σταφυλαρμαιά. Πολύ συχνά αφήνονταν στον ήλιο για να μετατραπούν σε σταφίδες¹⁵³.

¹⁵¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 96-98

¹⁵² Κεκαυμένου, *Στρατηγικόν*, στο Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 99-102

¹⁵³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 105-107

Πέρα από μήλα, αχλάδια, σύκα, σταφύλια και δαμάσκηνα, άλλα δημοφιλή φρούτα της Βυζαντινής εποχής ήταν τα βερίκοκα, τα κυδώνια, τα μέσπια (μούσμουλα, λέγονταν και επιμελίδες), τα μιμαίκυλα (κούμαρα), τους φοινικοβαλάνους (καρποί φοίνικα, χουρμάδες), αλλά και τα γρανάτα, τους καρπούς της ροιάς (ρόδια). Τα τελευταία συντηρούνταν και στην διάρκεια του χειμώνα μέσα σε άμμο ή κόκκους σιταριού, αφού χρησιμοποιούνταν ως συστατικό στα κόλλυβα¹⁵⁴.

Παρά το ότι αποτελούσαν χαρακτηριστικό γνώρισμα της διατροφής των πλουσίων, οι φτωχοί και οι αγρότες παρασκεύαζαν συχνά το δικό τους γλυκό προσθέτοντας υπολείμματα παρασκευής άζυμου άρτου σε ζεστό μέλι¹⁵⁵.

Οι Βυζαντινοί συνήθιζαν από τότε να προσθέτουν ρητίνη ή άλλα μέρη κωνοφόρων στο κρασί (αυτό που σήμερα αποκαλούμε ρετσίνα). Η γεύση του γινόταν πιο πικρή, πράγμα που φυσικά καθόλου δεν ενοχλούσε τους εκκλησιαστικούς άρχοντες. Ο αρχιεπίσκοπος Αθηνών Μιχαήλ Χωνιάτης αναφέρει ότι το κρασί που έπινε ήταν πάντοτε πικρό, χάρη στα κλαδιά από πεύκο που του προσέθετε¹⁵⁶. Αντίστοιχα, ο Λιουτπράνδος της Κρεμόνας, αναφέρει ότι το ελληνικό κρασί ήταν εντελώς άποτο λόγω της ρητίνης και άλλων συστατικών που άφηναν μέσα για να του δώσουν γεύση¹⁵⁷.

Μεταξύ άλλων, η γεύση του κρασιού μπορούσε να παραλλαχθεί από την πίσσα με την οποία επενδύονταν εσωτερικά τα αγγεία που το περιείχαν για να αποφευχθεί η εισχώρηση οξυγόνου, αλλά και τον γύψο που προσέθεταν για να αλλάξουν ελαφρά το χρώμα του (σήμερα γνωρίζουμε ότι η ιδιότητα αυτή οφείλεται σε αλλαγή του pH). Η γεύση του κρασιού ωστόσο μπορούσε πραγματικά να βελτιωθεί μέσα από προσθήκη εψημάτος (πετιμέζι)¹⁵⁸.

Κατ' αναλογία προς τα ακριβά και πολυτελή κρασιά των πλουσίων, υπήρχε ένα είδος ποτού που λεγόταν θάμνα και απευθυνόταν στους φτωχότερους. Παρασκευαζόταν από πεπιεσμένα γίγαρτα (κουκούτσια σταφυλιού) και σερβιριζόταν σε καπηλειά. Στην ίδια κατηγορία εντάσσεται το οξύκρατον, μείγμα νερού και ξυδιού, που

¹⁵⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 109-110

¹⁵⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 120

¹⁵⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 123

¹⁵⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 123

¹⁵⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 123-4

παλαιότερα μοιραζόταν στους Ρωμαίους στρατιώτες. Το όνομά του στα λατινικά είναι *pusca*, και για αυτόν τον λόγο τα καπηλεια ονομάζονταν και *πουσκαρεία*¹⁵⁹.

Πέρα απ' τα σταφύλια, οι Βυζαντινοί παρασκεύαζαν αλκοολούχα ποτά από φρούτα όπως τα μήλα (μηλίτης), τα αχλάδια (απίτης), τους καρπούς της μυρτιάς (μυρτίτης), τους καρπούς του φοίνικα (φοινικίτης), τα κυδώνια (κυδωνίτης), αλλά και διάφορους άλλους χυμούς όπως το πετιμέζι (σιραίος). Όλα τα παραπάνω, τα αλκοολούχα δηλαδή που δεν είχαν σχέση με το κανονικό κρασί, μοιράζονταν την κοινή ονομασία «σίκερα»¹⁶⁰.

Εκτός από κρασί και αλκοολούχα ποτά με φρούτα ως βασικά συστατικά, οι Βυζαντινοί παρήγαγαν αλκοόλ με διάφορους άλλους τρόπους. Ο ζύθος (μπύρα) παρασκευαζόταν κατά κύριο λόγο από κριθάρι (γι' αυτό λεγόταν και οίνος κριθίνος), αλλά και από άλλα δημητριακά όπως το σιτάρι, η ολύρα, η βρώμη και το κεχρί. Συνδυάζοντας παλαιό κρασί και μέλι, σε αναλογία δύο προς ένα, παρασκεύαζαν οινόμελι. Με την προσθήκη πιπεριού σε παλαιό επίσης κρασί παρήγαγαν οίνον «κονδίτον», ή «πιπεράτον».

Σε κάποια κείμενα αναφέρεται το ζουλάπιν ή σαχαρόθερμον, που περιγράφεται ως οίνος από σακχάριτος (κρασί από ζάχαρη). Υπήρχαν επίσης οίνος κινναμώμου (κρασί με κανέλα), ροδίτης ή ροσάτος (λικέρ τριαντάφυλλο), κιτράτον (κίτρο), μαστιχάτον (λικέρ μαστίχα), αφινθάτος (αψέντι), μαραθίτης και ανηθίτης (κρασί βρασμένο με μάραθο ή άνηθο). Τα τρία τελευταία θεωρούνταν και φαρμακευτικά, πέρα από απλά ηδύποτα. Υπήρχαν ακόμη και μη αλκοολούχα ποτά, όπως το εύκρατον, που αποτελούνταν από πιπέρι και άνηθο διαλυμένα σε ζεστό νερό. Αν περιείχε και μέλι λεγόταν ευκρατόμελι. Άλλα μη αλκοολούχα ποτά ήταν το θασόρροφον (εκχύλισμα αμυγδάλου, η σημερινή σουμάδα), το μελίγαλα (μέλι και γάλα), το ροδόμελι (τριαντάφυλλο και μέλι), αλλά και απλό υδρόμελι (μέλι και νερό). Παραλλαγή του τελευταίου ήταν το απόμελι, που όμως αντί για μέλι περιείχε ολόκληρα κομμάτια από την κηρήθρα¹⁶¹.

¹⁵⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 128-9

¹⁶⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 129

¹⁶¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 132-4

Σκεύη και σερβίτσια στα καθημερινά γεύματα

Το τραπέζι των φτωχότερων λαϊκών στρωμάτων είχε συνήθως σχήμα κυκλικό, κάτι που είχε μεγάλη πρακτική σημασία αφού πολύ συχνά οι χωρικοί έτρωγαν ομαδικά από μια μεγάλη λεκάνη. Το κυκλικό σχήμα του τραπεζιού εξασφάλιζε ισότητα μεταξύ τους. Αντίθετα, το αυτοκρατορικό τραπέζι, όπου τέτοια ανάγκη δεν υπήρχε ενώ αντίθετα οι θέσεις επιλέγονταν με βάση την ιεραρχία των προσώπων, είχε συνήθως μακρόστενο σχήμα. Ο Λιουππράνδος της Κρεμόνας αναφέρεται συγκεκριμένα σε μακρά και στενή τράπεζα που χρησιμοποιήθηκε ενώ ήταν καλεσμένος σε αυτοκρατορικό δείπνο¹⁶².

Συνηθέστερο είδος πιάτων στα τραπέζια των φτωχών ήταν τα πινάκια ή πίνακες, που θύμιζαν μεγάλες λεκάνες στις οποίες τοποθετούνταν η τροφή ή το αφένημα που υπήρχε διαθέσιμο. Κατασκευάζονταν από ξύλο ή πηλό, ήταν συχνά γανωμένα εσωτερικά και εξωτερικά. Πάνω τους έφεραν ζωγραφισμένες αναπαραστάσεις, από τον κόσμο της φύσης ή γεωμετρικές, ενώ πιο ακριβά αργυρά και χρυσά πινάκια έφεραν ανάγλυφα¹⁶³.

Κάποια από τα βοηθητικά σκεύη στο βυζαντινό τραπέζι περιλαμβάνουν το σαλτζάριον (δοχεία για σάλτσες), το αλατικόν, τις κούπες (όπου τοποθετούσαν κρέας και όχι ροφήματα), τις γαβάθες ή γαβαδίτζια ή απαλαρέας (από το λατινικό *epularia*), αλλά και τα μπουχρούτια ή πατέλλια (μικρά πήλινα δοχεία που χρησιμοποιούνταν σε μοναστήρια). Όλα τα παραπάνω κατασκευάζονταν από ξύλο ή πηλό, αλλά και μέταλλο, αν ήταν διαθέσιμο. Σε πολλά από αυτά χαράσσονταν διακοσμητικά ή γράμματα, και από τον 7^ο αιώνα και μετά ακόμη και αραβικά ρητά¹⁶⁴.

Κάποια από τα βασικότερα είδη δοχείων για την τοποθέτηση αφεψημάτων ήταν και τα εξής: το ποτήριον, ο καύκος ή καυκίον (ποτήρι για κρασί), το βαυκάλιον, το κονδύλιον, το κρασοβόλιν (κυρίως σε μοναστήρια), ο ψυκτήρας ή κρατήρας (μέχρι τον 5^ο αιώνα), ο κύλικας (επίσης ως τον 5^ο αιώνα), το κανίον (7^ος αιώνας), το σκύφιον, το κεραστικόν (13^ος αιώνας) και το αρκιόλιον. Τα ποτήρια ήταν συνήθως γυάλινα, τα καυκία συνήθως πήλινα με εσωτερική επένδυση, τα σκύφια πήλινα ή ξύλινα ή και χρυσά. Ανάλογες μεταβολές στο υλικό, σε δοχεία κάθε σχήματος και

¹⁶² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 141-2

¹⁶³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 150-1\

¹⁶⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 154-5

χρησιμότητας, μπορούσαν να παρατηρηθούν με βάση την οικονομική κατάσταση των ιδιοκτητών τους. Δεν έλειπαν ακόμη και τα δείγματα με εξωτερική επένδυση από πολύτιμους λίθους. Κάποιες λιγιστές αναφορές που κάνουν λόγο για δοχεία φτιαγμένα από κρύον (κρύσταλλο), σμαράγδι, όνυχα ή σαρδόνυχα, θεωρούνται σήμερα μάλλον αποκυήματα της φαντασίας¹⁶⁵.

Υπάρχει αμφιβολία ως προς το αν οι Βυζαντινοί προτιμούσαν να τρώνε καθήμενοι (καθιστοί) ή ανακλιμένοι (ξαπλωμένοι σε ανάκλιτρα). Παρά το γεγονός ότι η λέξη ανάκλιση και τα παράγωγά της αναφέρονται σε αρκετές πηγές, ακόμη και Πατέρων της Εκκλησίας (πχ των Τριών Ιεραρχών ή του Κλήμη του Αλεξανδρέως) είμαστε αρκετά σίγουροι ότι, τουλάχιστον από τον 9^ο αιώνα και έπειτα, είναι όλα τους σχεδόν συνώνυμα των αντίστοιχων του καθέζεσθαι¹⁶⁶.

Από αυτό συμπεραίνουμε ότι παρά την κατά περίπτωση διατήρηση της ρωμαϊκής συνήθειας να τρώνε ξαπλωμένοι, ως τα τέλη του 10^{ου} αιώνα, από εκεί και πέρα η τάση αυτή είχε εγκαταλειφθεί. Διατηρείται μόνο σε μεμονωμένες περιπτώσεις· παραδείγματος χάρη, αναφέρονται σε αρκετές οι ακκουμβίται (από το ακκουμβίζειν), και συγκεκριμένα οι 19 ακκουμβίται, που περιγράφονται σαν ένα είδος μαλακών υπερυψωμένων στρωμάτων που βρίσκονταν σε ένα συγκεκριμένο δωμάτιο του αυτοκρατορικού ανακτόρου. Στα υποτυπώδη αυτά κρεβάτια οι βασιλικοί επισκέπτες έτρωγαν και διασκεδάζαν κατά τις δώδεκα ημέρες των εορτών, από τα Χριστούγεννα έως τα Φώτα¹⁶⁷.

Πρόσθετα στοιχεία για τα καθημερινά γεύματα

Ως προς το αν άντρες και γυναίκες έτρωγαν μαζί στο ίδιο τραπέζι, η απάντηση δίνεται κατά περίπτωση. Σε πιο φτωχικά ή ανεπίσημα τραπέζια δεν υπήρχε πρόβλημα αν παντρεμένοι άντρες και γυναίκες έτρωγαν μαζί σε στενό οικογενειακό κύκλο. Ιερωμένοι και μοναχοί από την άλλη μπορούσαν να βρεθούν στο ίδιο τραπέζι μόνο με γυναίκες πολύ στενούς συγγενείς, και αυτό μόνο σε περιπτώσεις ανάγκης όπως η παραμονή σε πανδοχείο¹⁶⁸.

¹⁶⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 156-160

¹⁶⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 165-167

¹⁶⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 168

¹⁶⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 169-170

Όπως και οι αρχαίοι Έλληνες, οι Βυζαντινοί θεωρούσαν σημαντική την πλύση των χεριών πριν το φαγητό. Για τον σκοπό αυτό υπήρχε ύδωρ εις χείρας ή προς χείρας, ή κατά χειρός ύδωρ διαθέσιμο στους συνδαιτημόνες που χειρονίβονταν με αυτό προ του γεύματος¹⁶⁹.

Σημαντικό μέρος του γεύματος, πριν αλλά και μετά από αυτό, ήταν η προσευχή. Πολλοί σημαντικοί Πατέρες της Εκκλησίας (Μέγας Βασίλειος, Ιωάννης ο Χρυσόστομος, Γρηγόριος ο Θεολόγος, Κλήμης Αλεξανδρείας, Ιωάννης Δαμασκηνός, Μέγας Αθανάσιος, Δημήτριος Χωματιανός) αναφέρονται σε αυτήν και υπερτονίζουν την σημαντικότητά της. Όλοι τους επαινούν όσους επιλέγουν να προσεύχονται πριν και μετά το γεύμα, και ψέγουν όσους κάνουν το αντίθετο. Ο Κλήμης Αλεξανδρείας, συγκεκριμένα, τους παρομοιάζει με γουρούνια. Κατά τον ίδιο τρεις είναι οι περιπτώσεις στην διάρκεια της ημέρας κατά τις οποίες οι πιστοί προσεύχονταν· κατά την έγερση, κατά το μεσημεριανό, και αμέσως πριν τον ύπνο¹⁷⁰.

Παρά την ύπαρξη και την περιστασιακή χρήση πιρουνιών και λοιπών σκευών, οι συνδαιτημόνες έτρωγαν συνήθως με τα χέρια (πράγμα που εξηγεί την τόση σημασία που δινόταν στην καθαριότητά τους, όπως έχει αναφερθεί παραπάνω). Οι αναφορές στην χρήση των χεριών για το φαγητό είναι αμέτρητες, ενώ πολλές από αυτές επισημαίνουν ότι η υπερβολική συσσώρευση λεκέδων σε αυτά, εξαιτίας της ανεξέλεγκτης χρήσης τους, δεν θεωρείται κόσμια. Χαρακτηριστικά, η έκφραση «τσιμπώ φαγητό» αναφερόταν στο προσεκτικό και με μέτρο άπλωμα των χεριών στην χύτρα για την λήψη φαγητού¹⁷¹.

Ιδιαίτερος ψόγος στρέφεται επίσης ενάντια σε όσους τρώγοντας απρόσεκτα λερώνουν την γενειάδα, τα ρούχα ή το κάθισμα, σε όσους παίρνουν συνέχεια μερίδες έχοντας μόνιμα φουσκωμένα τα μάγουλα, σε όσους παρασύρονται σε «βιαστικές» κινήσεις που τους κάνουν να φαίνονται ανόητοι ενώ τρώνε, κάνοντας παράλληλα ενοχλητικούς ήχους, σε όσους μιλούν πολύ ή ρεύονται ή φτύνουν στην διάρκεια του γεύματος, αλλά και σε όσους χώνουν άγαρμπα την τροφή στο στόμα τους. Οι γυναίκες συγκεκριμένα όφειλαν να μην σκύβουν υπερβολικά και είναι ευπρεπώς ντυμένες. Οι επισκέπτες αναμενόταν επίσης να δοκιμάσουν από όλα όσα υπήρχαν

¹⁶⁹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 170-1

¹⁷⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 171-2

¹⁷¹ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 175-6

στο τραπέζι, να μην το κινούν υπερβολικά έτσι ώστε να πέφτουν τροφές, αλλά και να μην σηκώνονται πριν ολοκληρώσουν όλοι το γεύμα τους¹⁷².

Οι κανόνες συμπεριφοράς στα μοναστήρια ήταν προφανώς αυστηρότεροι. Επιβαλλόταν απόλυτη ησυχία, και μόνο οι απολύτως απαραίτητες συναναστροφές επιτρέπονταν. Για τον λόγο αυτό, ανάμεσα σε νεαρότερους μοναχούς παρεμβάλλονταν πάντοτε γηραιότεροι. Εάν κάποιος ήθελε να ζητήσει επιπλέον μερίδα έπρεπε να εξασφαλίσει άδεια από τον ηγούμενο, και προβλεπόταν τιμωρία για όποιον χωρίς σοβαρό λόγο σηκωνόταν πριν τους υπόλοιπους από το τραπέζι. Αντίστοιχα, όφειλαν όλοι να εμφανιστούν στην ώρα τους. Συνηθισμένες τιμωρίες ήταν η στέρηση φαγητού για την συγκεκριμένη ημέρα, κάποιος αριθμός μετανοιών, πρωινή έγερση νωρίτερα από τους υπόλοιπους κλπ. Αν κάποιος είχε σπάσει κατά λάθος κάποιο σκεύος, σε ένδειξη μετάνοιας όφειλε να σταθεί καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος πλάι στο αναλόγιο με το ιερό κείμενο της ημέρας κρατώντας το σπασμένο σκεύος στο υπερυψωμένο δεξί του χέρι¹⁷³.

Οι Βυζαντινοί συνήθιζαν να διοργανώνουν συμπόσια γνωστά ως «καταβόλια» ή «φιλικά», όπου ο κάθε καλεσμένος συνεισέφερε δικό του φαγητό και ποτό. Δεν ήταν σπάνια η φιλοξενία τέτοιων εορτών διαδοχικά στα σπίτια όσων συμμετείχαν. Η εκκλησία απαγόρευε την συμμετοχή σε τέτοιες γιορτές, καθ' ότι θεωρούνταν αιτία μέθης και αδηφαγίας και άλλων ασχημονιών¹⁷⁴.

Στα συμπόσια ήταν αρκετά συνηθισμένες οι προπόσεις, σε χαμηλά και ψηλά κοινωνικά στρώματα ανεξαιρέτως. Εναλλακτική ονομασία της πρόποσης υπήρξε ίσως η σλαβική λέξη «τράβιτζα»¹⁷⁵.

B.3 Φιλανθρωπία αυτοκρατόρων και λαού προς τους φτωχούς

Από την εποχή του Μεγάλου Κωνσταντίνου ως και την βασιλεία του Ηρακλείου υπήρχε στην Πρωτεύουσα η συνήθεια διανομής δωρεάν άρτων από τις κρατικές αρχές στον λαό με πρωτοβουλία του αυτοκράτορα, ή εύπορων ατόμων, όπως π.χ. η

¹⁷² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 176-7

¹⁷³ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 176-9

¹⁷⁴ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 189

¹⁷⁵ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 192

αυτοκράτειρα Ειρήνη η Αθηναία που είχε ιδρύσει ειδικό αρτοποιείο για αυτό τον σκοπό, αλλά και σε κρατικούς φορείς¹⁷⁶. Οι άρτοι αυτοί, που ονομάζονταν και ημεριαίοι ή ημερίσιοι, δεν μοιράζονταν αποκλειστικά στους φτωχούς, αλλά σε όσους είχαν να παρουσιάσουν κάποια σχετική αυτοκρατορική βούλα. Με βάση τον τρόπο διάθεσης στο ευρύ κοινό, οι άρτοι αυτοί ονομάζονταν πολιτικοί άρτοι ή παλατινοί.

Το όνομα παλατινοί έχει πιθανότατα προκύψει από το γεγονός ότι αρχικά τα ψωμιά αυτά διανέμονταν μόνο στους υπαλλήλους του παλατιού. Ο αριθμός των άρτων που παρέχονταν ημερησίως επί Κωνσταντίνου του Μεγάλου άγγιζε τις 80.000· μια πιθανή αφορμή για την θέσπιση ενός τόσο γενναιόδωρου εθίμου ήταν ίσως η προσπάθεια του Κωνσταντίνου να δελεάσει έναν αριθμό πολιτών στην νέα του Πρωτεύουσα. Υπάρχουν αναφορές για αναβίωση του εθίμου κατά τον 10^ο αιώνα, μόνο για τον εορτασμό της επετείου ίδρυσης της Πόλης.

Ένα πολύ συνηθισμένο μέσο φιλανθρωπίας ήταν η διανομή ψωμιού σε φτωχούς. Τα συσσίτια βασίζονταν κυρίως σε πρωτοβουλίες εύπορων ατόμων, Τα ψωμιά που μοιράζονταν με κρατική μέριμνα ονομάζονταν πολιτικοί άρτοι.

Το έθιμο τερματίστηκε επί αυτοκράτορα Ηρακλείου, πιθανώς λόγω της απώλειας των πλούσιων σε σιτηρά επαρχιών της Αιγύπτου και της Συρίας από τους Άραβες¹⁷⁷.

Επίσης, η κρατική ενίσχυση απέναντι σε φτωχούς, ασθενείς και θύματα καταστροφών δεν ήταν καθόλου σπάνια κατά τα βυζαντινά χρόνια. Μεταξύ αρκετών άλλων περιπτώσεων, ο Ιουλιανός ο παραβάτης διέταξε την αποστολή στον αρχιερέα της Γαλατίας 30.000 μοδίων (19.200 τόνοι) σιταριού και 60.000 ξεστών (990 τόνοι) κρασιού, με την εντολή το ένα πέμπτο να μοιραστεί σε φτωχούς και το υπόλοιπο σε ζητιάνους και ξένους¹⁷⁸.

Ο αυτοκράτορας Ρωμανός Λεκαπηνός έτρωγε πάντοτε με την παρουσία τριών φτωχών στο τραπέζι του, και κάθε μήνα ένα χρηματικό ποσό από το ταμείο του παραχωρούνταν στους ζητιάνους έξω από εκκλησίες¹⁷⁹.

Στον προθάλαμο αρκετών μοναστηριών μοιράζονταν τρόφιμα σε φτωχούς, ειδικά κατά τις μεγάλες γιορτές ή την ημέρα γιορτής του αγίου ή της αγίας της μονής. Τα

¹⁷⁶ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 83

¹⁷⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 31

¹⁷⁸ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 81

¹⁷⁹ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 81-2

υπολείμματα από την τράπεζα του μοναστηριού μοιράζονταν επίσης στους φτωχούς. Σε αρκετά μοναστήρια το τυπικό προέβλεπε την παρουσία φτωχών συμπολιτών στο γεύμα, ή και την διανομή τροφίμων κατά την ημέρα του μνημοσύνου των γονέων τους¹⁸⁰.

Μας είναι γνωστό ότι το κράτος και η εκκλησία συντηρούσαν λωβοτροφεία (λεπροκομεία) και ότι πολύ συχνά ακόμη και αυτοκράτορες αναλάμβαναν προσωπικά την φροντίδα των λεπρών. Για την ανακούφισή τους παρασκευάζονταν διάφορες δερματικές κρέμες, που τα συστατικά τους μας είναι άγνωστα. Για τις δερματικές ασθένειες υπήρχαν διάφορες λαϊκές «θεραπείες», όπως ο συνδυασμός λάχανου και στυπτηρίας (ένυδρο άλας) ή ο συνδυασμός λάπαθου και ξιδιού¹⁸¹.

Ο αυτοκράτορας Αλέξιος Κομνηνός και ο γιος του Ιωάννης είχαν ιδρύσει γηροκομείο πλάι στην μονή Παντοκράτορος. Γνωρίζουμε ότι κάθε φροντιστής εκεί λάμβανε ως μισθό δύο υπέρπυρα (χρυσά νομίσματα) τον χρόνο, καθώς και ποσότητα σιταριού, κρασιού, οσπρίων και τυριού¹⁸².

Επίσης, στην μνήμη διάφορων μονών προσφέρονταν ανά τακτές ημέρες τρόφιμα στους πτωχούς, όπως επίσης κατά τη διάρκεια μεγάλων εορτών είτε κατά τη διάρκεια της εορτής του πολιούχου της μονής. Μάλιστα σε ορισμένες μονές οι κτήτορες διέταζαν την παρουσία ενός συγκεκριμένου αριθμού πτωχών στα γεύματα¹⁸³.

Ένα πρόσθετο στοιχείο που δείχνει πόσο διαδεδομένη ήταν η πρακτική της φιλανθρωπίας, μας δίνει ο επίσκοπος Αμασειάς Αστέριος, που αναφέρει ότι οι ναύτες των βυζαντινών πλοίων «είχαν τον Άγιο συνεστιάτορα» (εννοώντας τον Άγιο Φωκά). Δηλαδή χώριζαν κάθε μέρα μία μερίδα φαγητού για τον Άγιο και την αγόραζαν εκ περιτροπής. Μ' αυτόν τον τρόπο συγκέντρωναν ένα ποσό, το οποίο μοίραζαν στους φτωχούς, όταν έπιαναν λιμάνι¹⁸⁴.

¹⁸⁰ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 91

¹⁸¹ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 152

¹⁸² Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 170

¹⁸³ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 91

¹⁸⁴ Στο Μότσιας, Χ. (1998) *Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί*, Αθήνα, Κάκτος, σ.164

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟ

ΕΙΔΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ

Γ.1 Είδη διατροφής

Κρέας και Αλλαντικά

Ήταν γνωστό πως οι Βυζαντινοί έτρωγαν με μεγάλη ευχαρίστηση διάφορα αλλαντικά καθώς και τα συνεστραμμένα έντερα των αιγοπροβάτων και τις κοιλιές τους, τα οποία μαγείρευαν και πουλούσαν στις γωνίες των δρόμων. Από ένα σημείο και έπειτα το επάγγελμα του αλλαντοποιού θεωρούνταν περιφρονημένο.

Μια εναλλακτική ονομασία των αλλαντικών ήταν τα σαλσίκια (από το λατινικό *salsicia*) και πωλούνταν στις αγορές ενωμένα σε δακτυλίους, όπως και σήμερα. Από την λέξη αυτή προκύπτει το επάγγελμα του σαλσικοπώλη ή σαλσικάριου, όπως ονομαζόταν κατά τον Μεσαίωνα ο αλλαντοπώλης¹⁸⁵.

Από έντερα ζώων, και ιδιαίτερα το παχύ έντερο, παρασκευάζονταν οι αιματίαι, που όπως φαίνεται και από το όνομα περιείχαν αίμα που είχε προηγουμένως βράσει. Την εποχή εκείνη όμως το αίμα συμβόλιζε την ίδια την ψυχή, πράγμα που πέρα απ' το ότι εξηγεί πολλά για τις παραδόσεις της νηστείας, τοποθετεί αιματηρά φαγητά όπως το παραπάνω σε αρκετές λίστες απαγορευμένων. Η εκκλησιαστική νομοθεσία προβλέπει την καθαίρεση των ιερέων που θα καταναλώσουν τέτοιες τροφές, και τον αντίστοιχο αφορισμό των λαϊκών. Ακόμη όμως και σε έργα Πατέρων της εκκλησίας (π.χ. Ιωάννης ο Χρυσόστομος) συναντάμε αναφορές στα αιματηρά φαγητά, με αποτρεπτική πάντοτε πρόθεση. Πέρα από τον εκκλησιαστικό, και ο νόμος της πολιτείας απαγόρευε συχνά την κατανάλωση αλλά και την πώληση αιματηρών τροφών. Στις Νεαρές του Λέοντος του Σοφού αναφέρεται ότι η πώληση και φαγητού με αίμα σαν συστατικό τιμωρείται, με ποινές όπως το μαστίγωμα, η δήμευση της περιουσίας, αλλά και χρηματικό πρόστιμο έως και 720 χρυσών νομισμάτων¹⁸⁶.

Πέρα από τις αιματηρές τροφές, η Εκκλησία στρεφόταν και κατά της κατανάλωσης ζώων που είχαν πιαστεί χάρη σε κυνηγετικά ζώα (γεράκια, σκυλιά, αιλουροειδή, ακόμη και άγρια ζώα) ή απλά ζώων που είχαν πεθάνει από φυσικά αίτια. Αυτού του

¹⁸⁵ Κουκουλές Φ. τ. Β, Ι, σ. 181, και τ.Ε, σ. 66

¹⁸⁶ Κουκουλές Φ. τ. Ε σ. 58-9

είδους τα κρεατικά ονομάζονταν πνικτά. Αποτρεπτικές αναφορές από Πατέρες της Εκκλησίας υπάρχουν και για αυτές τις περιπτώσεις, αλλά και ανάλογες ποινές όπως αφορισμοί και καθαιρέσεις κληρικών. Αμέτρητοι ήταν φυσικά οι πιστοί που τους αγνοούσαν, ειδικά όσοι είχαν ανάγκη την εύκολη και γρήγορη εύρεση κρέατος, όπως οι φτωχοί. Όσοι αποφάσιζαν να συμμορφωθούν έριχναν συνήθως τέτοια θηράματα στα σκυλιά¹⁸⁷.

Παραδόξως, η στάση ορισμένων ιερέων που επέλεξαν να μην καταναλώνουν καθόλου κρέας όχι για λόγους άσκησης, αλλά επειδή το θεωρούσαν ακάθαρτο, δεν ήταν αποδεκτή από την επίσημη Εκκλησία. Συγκεκριμένα, ο 51^{ος} κανόνας των Αγίων Αποστόλων, ο 14^{ος} κανόνας της συνόδου της Άγκυρας (314 μ.Χ.) και ο 2^{ος} κανόνας της συνόδου της Γάγγρας (343 μ.Χ.) καταδίκαιζαν όσους κληρικούς αρνούσαν να καταναλώσουν κρέας για λόγους πέρα από την πνευματική άσκηση. Οι κυρώσεις προβλέπουν έως και καθαίρεση, σε περίπτωση μη συμμόρφωσης¹⁸⁸.

Το λαρδίν ή λάρδος (λαρδί), από το λατινικό *laridus*, είναι το στρώμα λίπους ανάμεσα στο κρέας και το δέρμα του ζώου. Οι Βυζαντινοί συνήθιζαν να το παστώνουν και να το διατηρούν κρεμασμένο ή και μέσα σε πιθάρια. Θεωρούνταν ευτελέστατη μορφή φαγητού, και πολύ συχνά μοιραζόταν στους φτωχούς και τους δούλους. Κατά τις εκστρατείες αποτελούσε πολύ συνηθισμένο συσσίτιο για τους στρατιώτες. Καταναλωνόταν είτε ωμό (πολύ πρακτικό για συνθήκες πολέμου ή φτώχειας) ή βραστό. Χοιρινά πλευρά με μεγάλη ποσότητα λίπους, αλλά και κανονικό κρέας, συντηρούνταν με ανάλογο τρόπο (αλατισμένα, ή και καπνιστά) και ονομάζονταν πλευρές παχυλαρδάτες¹⁸⁹.

Ποιοτικότερες και άρα ακριβότερες κότες θεωρούνταν αυτές που είχαν όσο το δυνατόν περισσότερο λίπος. Για αυτόν τον λόγο, οι έμποροι πουλερικών συνήθιζαν να κόβουν μπροστά στους πελάτες τα πιο λιπαρά μέρη του ζώου και να επιδεικνύουν το λίπος. Τα παγώνια πωλούνταν επίσης στις αγορές, και από το έδικο του Διοκλητιανού *Edictum de Pretiis Rerum Venalium* γνωρίζουμε ότι η ενδεικτική τιμή πώλησης ενός αρσενικού ανερχόταν σε 200 δηνάρια¹⁹⁰.

¹⁸⁷ Κουκουλές Φ. τ. Ε σ. 181, σ. 60-61

¹⁸⁸ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 61-62

¹⁸⁹ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 64-5

¹⁹⁰ Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 69

Ο Γάρος

Οι Βυζαντινοί χρησιμοποιούσαν πολύ συχνά ένα είδος περιχύματος από ψάρι και λαχανικά το οποίο αποκαλούσαν γάρο. Ο γάρος φτιαχνόταν από εντόσθια και βράχια αλλά και αίμα διάφορων ψαριών αλλά του ψαριού γάρου, το οποίο σπανίως ανεμίγνυαν με ξύδι, λάδι και κρασί. Το συγκεκριμένο περίχυμα το έφτιαχναν ειδικοί, επονομαζόμενοι ως γαρεψοί, επειδή μάλιστα κατά τη παρασκευή του γάρου δημιουργούνταν δυσώδης και επιβλαβής ατμός, είχε απαγορευθεί δια νόμου η παρασκευή γάρου σε πόλεις και χωριά, τα οποία απείχαν λιγότερο από τρία στάδια από τα παρασκευαστήρια¹⁹¹.

Η σάλτσα αυτή είχε αποκλειστικό σκοπό την βελτίωση της γεύσης του φαγητού, εξ ου και η σύσταση των πατέρων της εκκλησίας προς τους εγκρατείς πιστούς να το αποφεύγουν· πράγμα που δεν εμπόδιζε τους Βυζαντινούς να το χρησιμοποιούν συχνά ως δώρο¹⁹².

Χόρτα και λαχανικά

Τα διάφορα χόρτα και λαχανικά θεωρούνταν κατώτατες μορφές τροφής, με αποτέλεσμα την απουσία τους από πολυτελή τραπέζια. Οι μοναχοί και οι φτωχοί, αντίθετα, τα είχαν ανάγει σε βασική διατροφική πηγή, ειδικά κατά τις περιόδους νηστείας. Κάποια από τα πιο συνηθισμένα είδη χορταρικών συμπεριελάμβαναν την μαλάχη (μολόχα), την ακαλήφη ή κνίδα (τσουκνίδα, μαγειρευόταν με ρύζι σε μια συνταγή που ονομαζόταν μπουρανί), το σπανάκι, τα βλίτα, τα λάπαθα, τα βράκανα (ή βρακαλίδες) και την γαλακτίδα (γαλατσίδα). Όλα τα παραπάνω τρώγονταν κυρίως βραστά, με πιο σπάνια την χρήση τους ως γέμιση σε πίτες.

Τα πιο γνωστά και διαδεδομένα λαχανικά ήταν τα αγριολάχανα, τα χρυσολάχανα, τα τεύτλα (παντζάρια), τα κοινά λάχανα, οι κράμβες, οι ανθοκράμβες (κουνουπίδια), οι κινάρες (αγκινάρες), τα ίντυβα (αντίδια), τα μαγιούλια (μαρούλια), τους ασφάραγους (σπαράγγια), τα αγγούρια, τα τετράγγουρα (ξυλάγγουρα), οι ραφανίδες (ραπανάκια), τα δαυκία (καρότα), τα γογγύλια (λέγονταν και σαλγάμια), τα κολοκύνθια (κολοκύθια), τα μαζιζάνια (μελιτζάνες) και τα κρομμύδια, συνώνυμα της φτώχειας.

¹⁹¹ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 189

¹⁹² Κουκουλές Φ. τ.Ε, Ι, σ. 64-5

Οι μέθοδοι μαγειρέματος σε αυτά ήταν αρκετά πιο ποικίλοι, και εκτός από τον βρασμό επεκτεινόταν και σε ψήσιμο, τηγάνισμα, συντήρηση σε τουρσί, αλλά και χρήση σε συνταγές με κρεατικά και λοιπά. Σχεδόν οποιοδήποτε άλλο λαχανικό γνωρίζουμε σήμερα (π.χ. τομάτες, πατάτες) μεταφέρθηκαν αργότερα στην Ευρώπη από την Αμερική. Τα εσπεριδοειδή προέρχονται από την Άπω Ανατολή, και έγιναν γνωστά μέσω των σταυροφόρων που τα έφεραν από την Παλαιστίνη¹⁹³.

Ψάρια

Είναι γνωστό ότι τουλάχιστον από τον 12^ο αιώνα και έπειτα οι Βυζαντινοί γνώριζαν για τις Ρέγκες (ρέγγαι), και τις εισήγαγαν απ' την Βρετανία. Το βερζίτικον (οξύρρυγχος) προερχόταν από τα σκυθικά ποτάμια Ώξος και Τάναϊς. Από τα αρχαία και μεσαιωνικά Γάδαιρα (σημερινό Κάδιθ, στην Ισπανία) εισάγονταν οψάρωγαι (σαρδέλες). Μετά την κατάληψή της από τους Άραβες, οι Βυζαντινοί άρχισαν να εμπορεύονται ένα είδος ψαριού σε μέγεθος γαύρου από την Αίγυπτο, που παλιότερα αλιεύαν στον Νείλο¹⁹⁴.

Σε αντίθεση με τα ψάρια, τα μαλάκια και τα οστρακόδερμα τρώγονταν και σε περιόδους νηστείας, ακόμη και σε μοναστήρια. Πιο διαδεδομένα είδη ήταν τα καλαμάρια (τρώγονταν και μονθυλευτά=γεμιστά), τα χταπόδια και οι θαλάσσιες κνίδες (τσουκνίδες) που ονομάζονταν έτσι διότι προκαλούσαν φαγούρα σε όποιον τις συνέλεγε με γυμνά χέρια. Οι τελευταίες γίνονται ακόμη τηγανητές σε αρκετά νησιά, αφού πρώτα παναριστούν με αλεύρι, και έτσι πιστεύεται ότι τρώγονταν και τότε. Οι καρίδες (γαρίδες) χωρίζονταν σε δύο κατηγορίες, τις πράσινες και τις κόκκινες, που όπως και οι καράβιοι (καραβίδες) τρώγονταν συνήθως βραστάς. Αστακοί και καβούρια αλιεύονταν σε παράκτιες περιοχές, όπως και μικρότερα οστρακόδερμα, π.χ. κτένια (χτένια), χηβάδια (αχιβάδες), πεταλίδες, ομύδια (μύδια), στρείδια, πίννες και εχίνοι (αχινοί)¹⁹⁵.

Φρούτα

Τα μήλα θεωρούνταν ακριβά και ποιοτικά φρούτα, και στις αγορές πωλούνταν μέσα σε γυάλινα δοχεία. Η τιμή των απλών μήλων ήταν περίπου ένας οβολός ανά δώδεκα,

¹⁹³ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 88

¹⁹⁴ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 82-86

¹⁹⁵ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 86-88

ενώ τα λεγόμενα διλιτρόμηλα ή τριλιτρόμηλα έφταναν τους τρεις οβολούς το κομμάτι¹⁹⁶.

Κατά την βυζαντινή εποχή (τουλάχιστον κατά τον 11^ο αιώνα) τα πεπόνια ήταν άφθονα και εξαιρετικά φθηνά αφού κατά τον Μιχαήλ Ψελλό κόστιζε μόλις μία δραχμή το κοφίνι. Τα κοκκύμηλα που εισάγονταν απ' την περιοχή της Δαμασκού λέγονταν και δαμασκηνά, και αποτελούσαν τα σημερινά δαμάσκηνα ή βερίκοκα. Τα τελευταία λέγονταν και βράβυλα, αλλά η ονομασία αυτή περιέγραφε και τα κοινά κορόμηλα. Ένα διαφορετικό είδος δαμάσκηνων που εισάγονταν απ' την Ανατολή ήταν τα ανατολικά ή κροκάτα, που ονομάζονταν και λαγηνάτα επειδή είχαν σχήμα λάγηνου (είδος αγγείου με πλατιά βάση και λεπτό μακρύ λαιμό). Λαγηνάτα ονομαζόταν και ένα παρόμοιο είδος αχλαδιών. Μέχρι και σήμερα υπάρχει στην Κύπρο ποικιλία δαμασκηνιάς που λέγεται ανατολιτσία και παράγει δαμάσκηνα ανατόλικά¹⁹⁷.

Γλυκίσματα

Λόγω του πλούτου που συμβόλιζαν, τα γλυκίσματα γίνονταν συχνά στόχος κηρυγμάτων από πατέρες της εκκλησίας. Ο Κλήμης Αλεξανδρείας αναφέρεται στην ματαιότητα της εφευρετικότητας στην παρασκευή νέων συνταγών, ο Μέγας Βασίλειος και ο Ιωάννης ο Χρυσόστομος μιλούν για την μεγάλη ποικιλία, ο Λιβάνιος ψέγει τους πλούσιους για την σπατάλη χρημάτων σε ειδικούς μαγείρους για γλυκά (πλακουντοποιούς) και ο μοναχός Ισίδωρος ο Πηλουσιώτης αναφέρεται στην μανία της εποχής του (3^ο^s-4^ο^s αιώνας) για τα γλυκά. Η συνήθεια ακόμη και ηγουμένων σε μοναστήρια να περιλαμβάνουν γλυκά στην διαίτά τους δεν θα περνούσε φυσικά απαρατήρητη· στηλιτεύεται σε ποίημα του Πτωχοπροδρόμου¹⁹⁸.

Ένα από τα πιο αγαπητά είδη βυζαντινού γλυκού ήταν ο πλακούντας. Παρασκευαζόταν με βασικό συστατικό το μέλι, που μαζί με το έψημα (πετιμέζι) και το σάκχαρον (ζάχαρη, παρασκευαζόταν από ζαχαροκάλαμο) αποτελούσαν τα κυριότερα βασικά συστατικά στα γλυκά. Ένα είδος πλακούντα ονομαζόταν «πάστελος» (ή παστέλλιν). Υπάρχουν αναφορές ότι εχθροί του αγίου Ιωάννου του Χρυσοστόμου τον κατηγορούσαν ότι έτρωγε το συγκεκριμένο γλυκό μετά την Θεία

¹⁹⁶ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 103-104

¹⁹⁷ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ.108

¹⁹⁸ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 111-112

Μετάληψη. Παρά την παρεμφερή ονομασία, ωστόσο, είμαστε αρκετά βέβαιοι ότι ο πάστελος αναφερόταν συχνότερα σε αυτό που σήμερα ονομάζουμε μουσταλευριά (τότε λεγόταν και οινούτα ή μουστόπιττα) παρά στο σημερινό παστέλι. Ο πάστελος αναφέρεται σε επόμενους αιώνες και με το αραβικό όνομα χαληλέτζ¹⁹⁹.

Ένα είδος μη αλκοολούχου ποτού ήταν το εύκρατον, που αποτελείται από πιπέρι και κύμινο διαλυμένα σε χλιαρό νερό. Με την προσθήκη μελιού έχουμε ευκρατόμελι. Το εύκρατον ήταν συνηθισμένο αφέψημα ακόμη και σε μοναστήρια, όπου κατά τον καιρό της νηστείας οι μοναχοί το καταλάωναν ακόμη και σαν εναλλακτική του απλού νερού²⁰⁰.

Οι Βυζαντινοί, οι πιο ευκατάστατοι κατά κύριο λόγο, εκτιμούσαν ιδιαίτερα την παρουσία γλυκισμάτων στα τραπέζια τους. Σε αναζήτηση επιτηδευμένων συνταγών δεν δίσταζαν να τα εισάγουν απ' το εξωτερικό· ο πατριάρχης Φιλόθεος αναφέρει γλυκά από την Ινδία και την Ιταλία στο αυτοκρατορικό τραπέζι²⁰¹.

Ψωμί

Ψωμί από κόκκους καβουρδισμένων (πεφρυγμένων) σιτηρών ήταν σε μαζική παραγωγή ήδη από την εποχή των Ρωμαίων ως στρατιωτικό συσσίτιο με την ονομασία Bucellatum. Η χρήση αυτή διατηρήθηκε και κατά τους βυζαντινούς χρόνους, ενώ παράλληλα ένα αντίστοιχο ψωμί με ονομασία Bucella μοιραζόταν στα συσσίτια των φτωχών. Η ελληνοποιημένη ονομασία του ήταν «βουκελλάτο» ή «βούκελλον» (αλλά και «κολλίκιον») και γνωρίζουμε ότι το σχήμα του ήταν κατά πάσα πιθανότητα κρικοειδές, όπως ένα σημερινό κουλούρι. Από κείμενα του ιστορικού Προκοπίου του Καισαρέως (6^{ος} αιώνας, ο οποίος ήταν και γραμματέας του στρατηγού Βελισάριου) μπορούμε να ταυτίσουμε τα παραπάνω είδη ψωμιού με τον διπυρίτη (παξιμάδι με αυτό το όνομα είναι ακόμη σε χρήση από τον ελληνικό στρατό) και να θεωρήσουμε ότι είχαν υφή παξιμαδιού ή γαλέτας²⁰².

Ένα είδος κριθαρένιου ψωμιού έφερε την ονομασία «κόλλιζ». Από αυτό προκύπτει το υποκοριστικό «κολλίκιον», που μπορεί να περιγράψει και το βουκελλάτο που αναφέρθηκε παραπάνω, ενώ το σχήμα του θεωρείται επίσης κρικοειδές. Η ίδια η

¹⁹⁹ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 112-113

²⁰⁰ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 133

²⁰¹ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 111

²⁰² Κουκουλές Φ. τ. Ε, σ. 24

σημερινή λέξη κουλούρι προκύπτει από την κολλύρα (ή κολλ(ο)ύριον), ψωμί κατώτατης ποιότητας που μοιραζόταν στους δούλους²⁰³.

Οίνος

Ο οίνος ή οινάριον (κρασί) πωλούνταν συνήθως σε αναραίωτη μορφή, αν και δεν ήταν λίγοι οι ιδιοκτήτες καπηλειών που έκλεβαν τους πελάτες τους προσφέροντάς τον νερωμένο. Θεωρούνταν ανήθικη (όχι, ωστόσο, παράνομη) η πώλησή του σε ανήλικους, αλλά και γενικά η κατανάλωσή του πριν το απόγευμα, με εξαιρέσεις τους βαριά εργαζόμενους, τους πεζούς ταξιδευτές²⁰⁴.

Πέρα απ' τις ποικιλίες του ελλαδικού χώρου και της Μικράς Ασίας, αγαπητά είδη κρασιού εισαγόμενα από διαφορετικές περιοχές ήταν ο μελιτηνής (απ' την Αρμενία, ήταν μαύρος και παχύρευστος), οι της Τύρου και της Βύβλου (απ' την Φοινίκη), ο της Παλαιστίνης, ο μενδήσιος ή μενδαίος και ο μαρεώτης (απ' την Αίγυπτο) και οι του Φαλερίνου, του Ρηγίνου, του Συρακοσίου, του Σορεντίνου και του Καμπανού (απ' την Ιταλία). Η αναζήτηση των εύπορων Βυζαντινών για εκλεκτά είδη οίνου αγνοούσε το μήκος της διαδρομής και τις δυσκολίες, ενώ πολύ συχνά ταξίδευαν και οι ίδιοι για αυτόν τον σκοπό²⁰⁵.

Διαδεομένο επίσης ήταν το ξύδι και το λεγόμενο «εύκρατον» ή «κυμινόθερμον», που παρασκευάζεται από ζεστό νερό, κύμινο και γλυκάνισο, καρυκευμένο με λίγο πιπέρι²⁰⁶.

Γ2. Επαγγέλματα σχετικά με τα είδη διατροφής

Κρεοπώλες

Στα Βυζαντινά χρόνια αναφέρονται πολύ συχνά οι μάγειροι ιδιαίτερα μάλιστα όταν γίνεται λόγος για συμπόσια και το υπηρετικό προσωπικό των πλουσίων. Σύμφωνα με τον Πολυδεύκη, μαγείρους αποκαλούσαν κατά τους χρόνους του Βυζαντίου τους κρεοπώλες, ονομασία η οποία χρησιμοποιούνταν και κατά το 2^ο και 3^ο αιώνα

²⁰³ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 24

²⁰⁴ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 122

²⁰⁵ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 126-7

²⁰⁶ Koder, J. (2005) «Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές», Υπουργείο Πολιτισμού, Πρακτικά Ημερίδας *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο*, Θεσσαλονίκη, σ17-27

σύμφωνα με τον Κλήμη Αλεξανδρείας. Στα μεσαιωνικά γλωσσάρια και τα Βυζαντινά κείμενα αναφέρονται για τους κρεοπώλες πως ο λαός τους αποκαλούσε «κρεωπούλες» και «μακελλάριους». Για το επάγγελμα των κρεοπωλών δεν αναφέρονται πολλά παρά μόνο ότι αγόραζαν από τους προβατέμπορους και του χοιρέμπορους τα θρέμματα τα οποία έσφαζαν και πωλούσαν ανάλογα με τη τιμή της αγοράς και το κέρδος²⁰⁷.

Οι κρεοπώλες αγόραζαν ζωντανά από προβατεμπόρους ή χοιρεμπόρους, και αφού τα έσφαζαν με την παρουσία του επάρχου τα πουλούσαν σε τιμή ανάλογη με την τιμή αγοράς· τα πόδια, το κεφάλι και τα εντόσθια τα κρατούσαν για τον εαυτό τους. Το κρέας κοβόταν πάνω σε κομμάτια κορμών που λέγονταν επικόρμια. Σε αρκετές περιπτώσεις οι κρεοπώλες διατηρούσαν μέρη χοιρινού κρέατος σε μορφή παστού (απόκτια) ώστε να τα πουλήσουν σε αρκετά μεγαλύτερη τιμή αν τυχόν εμφανιζόταν κάποια έλλειψη. Η πράξη αυτή ήταν απαγορευμένη και τιμωρούνταν με εξορία²⁰⁸.

Οπωροπώλες

Στα βυζαντινά κείμενα πολλές φορές γίνεται ιδιαίτερη μνεία στους οπωροπώλες και στην αγορά τους, αναφέρεται μάλιστα πως έβαζαν τα καλύτερα σε γυάλινα δοχεία. Ο Λιβάνιος μιλάει για τους εμπόρους σύκων, ο Χρυσόστομος για τα σύκα και τα σταφύλια και ο Ευστάθιος για τα ροδάκινα. Ιδιαίτερη μνεία γίνεται επίσης και στους λαχανοπώλες, αναφέρονται λοιπόν ο σευκλογουλάς και ο ρεπανάς, οι οποίοι πωλούσαν λάχανα, όπως φρύα, αντίδια, πράσα, ρεπάνια, μαρούλια, κάρδαμο, κρεμμύδια και γογγύλια. Φυσικά δεν υπήρχαν μόνο τα προαναφερθέντα λάχανα και φρούτα, αναφέρονται επίσης κυδώνια, μήλα, κίτριά, δαμάσκηνα, λεμόνια, μέσπιλα, βράβυλα, κάστανα, λεπτοκάρυα, κόμαρα, άνηθος, κολιάνδρος, λάπατα, βλίτα, ασφάραγοι, αγκινάρες, σέλινο, σκόρδα, κολοκύθια, μελιτζάνες και πεπόνια τα οποία και ήταν προς πώληση²⁰⁹.

Ανάλογα με το είδος οπωροκηπευτικών που πουλούσαν, οι έμποροι έπαιρναν και το ανάλογο όνομα. Ο ισχαδοπώλης πχ πουλούσε ξερά σύκα. Ο λαχανοπώλης λεγόταν και σευκλογουλάς ή ρεπανάς και πουλούσε πέρα από λάχανα κράμβες, αντίδια,

²⁰⁷ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 202

²⁰⁸ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 202-3

²⁰⁹ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 202

πράσα, ρεπάνια, μαρούλια, κάρδαμα, κρομμύδια και γογγύλια. Πέρα από τα λαχανικά, ήταν διαθέσιμα προς πώληση και αρκετά είδη φρούτων, χορταρικών και καρπών, όπως τα κυδώνια, τα μήλα, τα κίτρια, τα δαμάσκηνα, τα λεμόνια, τα μέσπιλα (μούσμουλα), τα κάστανα, τα λεπτοκάρυα, ο άνηθος, ο μάραθος, ο κόλιανδρος, το κάρδαμο, ο μαϊντανός, το σέλινο, τα σκόρδα, τα κολοκύθια, τα λάπαθα, τα βλίτα, οι ασφάραγοι (σπαράγγια), οι αγκινάρες, οι μελιτζάνες και τα πεπόνια²¹⁰.

Παντοπώλες

Στα μεσαιωνικά γλωσσάρια αναφέρονται οι παντοπώλες στους οποίους ανήκαν κατά τα βυζαντινά χρόνια οι «σαλδαμάριοι» και οι «οψοπώλες», οι οποίοι διεύθυναν τα γουστειά. Οι σαλδαμάριοι αρχικά αναφέρεται πως πωλούσαν κυρίως αγγούρια, γογγύλια και λάχανα εντός άλμης συντηρούμενα αργότερα ωστόσο με την διεύρυνσή της έννοιας, οι σαλδαμάριοι πωλούσαν διάφορα κυρίως τρόφιμα αλλά και άλλα είδη, τα οποία δεν είχαν καμία σχέση με τρόφιμα. Κατά το Επαρχικόν Βιβλίον του Λέοντος του Σοφού πωλούσαν κρέας, ψάρια, αλλαντικά, τυρί, μέλι, λάδι, όσπρια, βούτυρο, υγρή και ξερή πίσσα, κεδρία, κάνναβη, λινάριο, γύψο, καρφιά κλπ²¹¹.

Παρασκευαστές αλλαντικών

Οι «χορδεύοντες» ή «αλλαντεύοντες» ήταν οι παρασκευαστές αλλαντικών. Τα πωλούσαν στις γωνίες των οδών, και για την προετοιμασία τους χρησιμοποιούσαν έντερα και εντόστια αιγοπροβάτων²¹².

Αρτοποιοί

Οι παρασκευαστές ψωμιού ήταν οι αρτοποιοί ή «αρτοκόποι» ή «μάγκιπες» όπως τους ονόμαζαν κάποιοι. Τα εργαστήριά τους λέγονταν «μαγκιπεία» και λόγω των εύφλεκτων υλών που φυλάσσονταν εκεί ήταν αναγκασμένοι να τα διατηρούν σε κάποια απόσταση απ' τα σπίτια. Εργάζονταν κατά την διάρκεια της νύχτας, και συχνά ζύμωναν με την βοήθεια δούλων ή υποζυγίων. Πέρα απ' αυτούς στο προσωπικό ενός

²¹⁰ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 208-211

²¹¹ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 211

²¹² Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 181

φούρνου αναφέρονται και οι «ζυμωτές» αλλά και οι βοηθοί τους, οι «παραζυμωτές». Αναγνωρίζοντας το σημαντικό λειτούργημα που επιτελούσαν η πολιτεία απάλλασσε τους αρτοπώλες από οποιαδήποτε άλλη κρατική υποχρέωση, όπως και τα υποζύγιά τους. Αναφορές γίνονται και στο επάγγελμα του «φουρνιτάρη», ή απλά «φούρναρη», που όμως αποδίδεται στον ψήστη φαγητού και γλυκισμάτων γενικότερα και όχι συγκεκριμένα αρτοποιημάτων.

Παρασκευαστές γάρου

Οι «γαρεψοί» ήταν οι παρασκευαστές γάρου, Κατά την παρασκευή του γάρου παραγόταν δύσοσμος ατμός, υποχρεώνοντας έτσι την πολιτεία να απαγορεύσει την λειτουργία γαρεψείων στο εσωτερικό πόλεων και χωριών· θα έπρεπε να απέχουν τουλάχιστον τρία στάδια (585 μέτρα)²¹³.

Μικροπωλητές

Στους μικροπωλητές («γυρεύοντες») συμπεριλαμβάνονταν πλανόδιοι πωλητές διαφόρων προϊόντων. Οι «παστελλοπούλοι» πουλούσαν διάφορα γλυκά, όπως τα σησαμάτα (παστέλια) και τα καρυδάτα. Οι «πουσκάριοι» πουλούσαν «τρωγάλια» (ξηροί καρποί) όπως τα «λουπινάρια» ή «θήρμια» (κουκουνάρια), τα βραστά ρεβίθια (που πουλούνταν και από τους «στραγαλάδες»), η βραστή φακή και οι κόκκοι καννάβεως²¹⁴.

Μάγειροι

Πέρα από απλούς μικροπωλητές φαγητού υπήρχαν οι επαγγελματίες μάγειροι, που προετοίμαζαν επίσημα δείπνα, αλλά και διάφορα άλλα επαγγέλματα σχετικά με την εστίαση. Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι «μάγειροι» ονομάζονταν συχνά και οι κρεοπώλες²¹⁵

²¹³ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 189

²¹⁴ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 191-2

²¹⁵ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 202

Ιχθυοπώλες

Οι «ιχθυοπράται» (ιχθυοπώλες) πουλούσαν ψάρια σε καθορισμένο χώρο της Κωνσταντινούπολης που λεγόταν «μέγισται κάμαραι». Το ιχθυοπωλείο λεγόταν ψαροπουλειό. Στους ιχθυοπώλες απαγορευόταν να ψαρεύουν οι ίδιοι την πραμάτεια τους, για να αποφευχθεί η ανεξέλεγκτη διακίνηση ψαριών. Συγκεκριμένα, η διαθέσιμη στην αγορά ποσότητα και ποιότητα ιχθύων όφειλε να δηλώνεται ημερησίως στον τοπικό έπαρχο, ο οποίος όριζε και την τιμή πώλησης. Οι ιχθυοπώλες εξαρτώνταν από τους αλιείς, οι οποίοι τους προμήθευαν με ψάρια είτε λευκά (λευκόψαρα) είτε μελανά (πετρόψαρα, μελανούρια). Για να αποφευχθούν πιθανές ελλείψεις, η εξαγωγή και η ταρίχευση ψαριών επιτρέπονταν μόνο σε περίπτωση πλεονάσματος²¹⁶.

Κάπηλοι

«Κάπηλοι» κατά τον Μεσαίωνα ονομάζονταν οι ιδιοκτήτες καπηλειού, που λέγονταν επίσης και ταβερνείο ή κρασοπουλειό. Δουλειά τους ήταν η προσφορά κρασιού και λοιπών οινοπνευματωδών με την συνοδεία φαγητού (συνήθως ψωμί ή ψάρια), αλλά εξαιτίας των συχνών σκηνών και του ανέντιμου βίου που επικρατούσε εκεί το συγκεκριμένο επάγγελμα έφερε αρκετά κακή φήμη. Οι κάπηλοι όφειλαν να περιορίζουν τις αναταραχές στο ελάχιστο και μόνο στο εσωτερικό του καταστήματός τους, και υπάκουαν σε αυστηρή νομοθεσία· κατά τις Κυριακές και τις μεγάλες γιορτές επιτρεπόταν να παραμένουν ανοιχτά μόνο από την δεύτερη ώρα πρωινή ως την δεύτερη βραδινή. Η είσοδος του καπηλειού απαγορευόταν να βρίσκεται στην πλευρά της κεντρικής οδού, αλλά στις παρόδους, και όφειλε να κλείνει με ύφασμα²¹⁷.

Τα καπηλειά πολλαπλασιάστηκαν ραγδαία κατά την περίοδο των φραγκικών κρατών, καθώς αυξήθηκε ο αριθμός των στρατιωτών. Εκείνοι όχι μόνο προκαλούσαν ανεξέλεγκτα πολλές περισσότερες αναταραχές, αλλά σπάνια πλήρωναν. Παρά την εναλλακτική ονομασία καθαροποτεία ή ακρατοπωλεία οι κάπηλοι νόθευαν πολύ

²¹⁶ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 192

²¹⁷ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 193

συχνά το κρασί με νερό, όπως καταγράφουν μεταξύ άλλων αρκετοί Πατέρες της Εκκλησίας σε διάφορες χρονικές περιόδους²¹⁸.

Άλλες περιπτώσεις

Οι **οξυγαλατάδες** ήταν πλανόδιοι έμποροι που πουλούσαν αποβουτυρωμένο οξύγαλα (ξινόγαλα) μέσα σε ειδικά δοχεία που λέγονταν δρουβάνια²¹⁹.

Λόγω κερδοσκοπίας οι σαλδαμάριοι και όχι μόνο εμπορεύονταν συχνά παράνομα προϊόντα που είχαν δικαίωμα να πουλούν μόνο οι σχετικοί έμποροι, όπως πχ μυρεψικά (αρώματα), σαπούνι, κερί, μαγειρικά σκεύη, χαλκό, λινά υφάσματα κλπ. Χαρακτηριστικές ποινές για τέτοιες παραβάσεις ήταν το μαστίγωμα και η δήμευση περιουσίας²²⁰.

Κατά το διάταγμα του Μεγάλου Κωνσταντίνου οι μόνοι επαγγελματίες που εξαιρούνταν από την αργία της Κυριακής ήταν οι γεωργοί, αλλά και αυτό το δικαίωμα ανακλήθηκε από τον Λέοντα τον Σοφό. Ωστόσο, κατά την απαγόρευση εργασίας στις αργίες υπήρχαν πάντα οι κερδοσκόποι παραβάτες²²¹.

Εμπόριο ειδών διατροφής

Στις εμπορικές οδούς των πόλεων υπήρχαν έμποροι γνωστοί ως πουσκάριοι, που εμπορεύονταν μαγειρεμένα όσπρια. Πιο συνηθισμένα προϊόντα ήταν τα βραστά λουπινάρια, οι βραστές φακές, τα τρωγάλια (βραστά ρεβίθια), αλλά και φρυκτό (καβουρδισμένο) κανναβούριν²²².

Στην Κωνσταντινούπολη υπήρχε ο λεγόμενος Αρτοτυριανός Οίκος, μια αγορά αφιερωμένη στην πώληση ψωμιού και τυριού. Εκεί μπορούσε κανείς να βρει ακόμη και πιο εξεζητημένα προϊόντα, όπως ο αρτοτυρίτης πλακούντας, που μπορούμε να το παρομοιάσουμε με την σημερινή μπουγάτσα με τυρί²²³.

²¹⁸ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 193-195

²¹⁹ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 240

²²⁰ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 255

²²¹ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 257

²²² Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 98-9

²²³ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 118-9

Επίσης υπήρχαν και λιγότερο συμβατικοί τρόποι εμπορίου, καθώς π.χ. στην Κύπρο υπάρχουν αναφορές από την περίοδο της Φραγκοκρατίας για εισαγωγή τυριού από πληρώματα Σαρακηνών πειρατών²²⁴.

Στους μικροεπαγγελματίες συγκαταλέγονταν και οι πλανόδιοι που πωλούσαν διάφορα είδη γλυκισμάτων τους οποίους αποκαλούσαν παστελλοπούλους καθώς επίσης και οι πωλητές σησάματων, τα σημερινά δηλαδή παστέλια και τα καρυδάματα, τα οποία ήταν γλυκίσματα από καρύδια.

Στην κατηγορία των μικροεπαγγελματιών ανήκαν επίσης και οι πλανόδιοι πλουσκάριοι, οι οποίοι πωλούσαν ξηρούς καρπούς όπως βραστά ρεβίθια (τα οποία πωλούσαν οι στραγαλάδες), βραστή φακή και κόκκους κάνναβης²²⁵..

Γυναικεία επαγγέλματα

Ο Πολυδεύκης αναφέρει πως το επάγγελμα του «ισχαδοπώλη» (πωλητή σύκων) το ασκούσαν επίσης και οι γυναίκες. Ο Θεόδωρος Πρόδρομος αναφέρει τις γυναίκες που δούλευαν ως οπωροπώλισσες και ο Νικηφόρος Χωνιάτης αναφέρει τις γυναίκες σταφυδοπώλιδες. Επίσης υπήρχε και το επάγγελμα του της χορταρίνας, γυναίκες δηλαδή που μάζευαν και πωλούσαν χόρτα²²⁶.

Γενικά, τα περισσότερα από τα επαγγέλματα που έχουν αναφερθεί παραπάνω μπορούσαν να ασκηθούν και από γυναίκες, παρά το ότι ορισμένα όπως πχ της καπήλισσας δεν τους εξασφάλιζαν καθόλου καλή φήμη. Αναφέρονται συγκεκριμένα τα επαγγέλματα της αρτοπώλιδος, της οψοπώλιδος, της ταριχοπρατίσσης, της ισχαδοπώλιδας, της οπωροπώλισσας ή πωρικοπώλισσας, της σταφιδοπώλιδος, της χορταρίνας κλπ²²⁷.

²²⁴ Κουκουλές Φ. τ.Ε, σ. 32

²²⁵ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 190-2

²²⁶ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 234

²²⁷ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 233-4

Γ3 Χώροι Εστίασης

Σε διάφορα βυζαντινά κείμενα αναφέρονται οι κάπηλοι, με τη γενική σημασία των εμπορευμάτων, με τη συγκεκριμένη λέξη όμως συνήθιζαν να αναφέρονται και σε όσους διεύθυναν ταβέρνες και κρασοπωλεία, εργαστήρια δηλαδή όπου οι πελάτες μπορούσαν να πιούν κρασί και να φάνε. Σύμφωνα με το Επαρχικόν βιβλίον οι κάπηλοι όφειλαν τις Κυριακές και στις μεγάλες εορτές να ανοίγουν τις ταβέρνες μετά από τις 14.00 ώρα προκειμένου να αποφευχθούν συμπλοκές και για να μη μεθούν οι πελάτες, για τον ίδιο λόγο έπρεπε να κλείνουν μετά από τις 2.00 π.μ., χαμηλώνοντας τα φώτα και ζεσταίνοντας νερό το οποίο χρησιμοποιούσαν όσοι κατανάλωναν καρυκευμένο κρασί²²⁸. Οι κάπηλοι των οποίων τα εργαστήρια ή οι ταβέρνες ήταν γνωστά λόγω του ονόματος των διευθυνόντων, έπρεπε να έχουν την είσοδο στα πλάγια περιφραγμένη με ύφασμα και όχι προς την οδό όπου έβλεπαν²²⁹. Τα καπηλεία ήταν πολυάριθμα ιδιαίτερα μάλιστα μετά την εποχή των Κομνηνών λόγω της συρροής των Φράγκων. Οι κάπηλοι ήταν πάντα πρόθυμοι να εξυπηρετούν τους πελάτες τους, προσκομίζοντας τους κρασί σε πιθάρια, πήλινα δηλαδή δοχεία τα οποία έπιναν από καθαρά ποτήρια. Οι κάπηλοι σημείωναν των αριθμό των ποτηριών που προσκόμιζαν, καθώς συχνά λόγω ιδιοτροπίας των πελατών και ιδιαίτερα των στρατιωτών, αρνιόντουσαν να πληρώσουν ενώ ήταν μεθυσμένοι ή ζητούσαν από άλλους πελάτες να τους κεράσουν²³⁰.

Τα καπηλεία κατά τους Βυζαντινούς χρόνους χαρακτηρίζονταν και ως «φουσκαρεία», «καθαροποτεία» ή «ακρατοπάλια», «νοθευτήρια» δηλαδή καθώς οι κάπηλοι έβαζαν μέσα στο κρασί νερό σύμφωνα με μαρτυρίες διάφορων συγγραφέων. Το όνομα «φουσκαρεία» προέρχεται από το ποτό «φούσκα» (rosca στα λατινικά). Ήταν ξινό κρασί, ή και ξύδι από κρασί, όπως αυτό που δόθηκε στον Χριστό πάνω στο Σταυρό, αρωματισμένο με μπαχαρικά και αραιωμένο με νερό²³¹. Ο Γρηγόριος ο Θεολόγος αναφέρει για τους κάπηλους που αναμίγνυαν το κρασί «τὸν οἶνον ὕδατι καὶ κερδαίνοντάς τι ἐκ τῆς καπηλείας», ο Μ. Βασίλειος αναφέρει «οἱ κάπηλοι σου μίσγουσι τὸν οἶνον ὕδατι». «Ἀκούσατε μου καὶ ψιλοῦ τοῦ ρήματος οἱ τὸν οἶνον πωλοῦντες καὶ μὴ δολοῦτε τὴν κτίσιν» αναφέρει ο Ιωάννης ο Νηστευτής. Αργότερα

²²⁸ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 193

²²⁹ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 194

²³⁰ Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 194

²³¹ Kislinger, E., (2005) «Τρώγοντας και πίνοντας εκτός σπιτιού» Υπουργείο Πολιτισμού, Πρακτικά Ημερίδας *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο*, Θεσσαλονίκη, σ47-57

κατά τον 11^ο αιώνα ο Μιχαήλ Ψελλός είπε «οὐκ ἔμιξα τῷ οἴνῳ, ὥσπερ ὁ κάπηλος ὕδωρ». Τέλος, ο Πρόδρομος αναφέρει «κρασὶν δὲ νεροκοπημένον»²³².

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η μεγάλη ποικιλία τελετουργικών πρακτικών που συνδέεται με την παρουσία διατροφικών αγαθών επιβεβαιώνει την παρατήρηση πως ακόμα και οι συνήθειες της καθημερινής ζωής δεν σχηματίζονται μόνο για πρακτικούς λόγους, αλλά συνδέονται με πολιτισμικά στοιχεία (συμβολικά με έντονο το στοιχείο της θρησκευτικότητας). Επιπλέον, στην ειδική περίπτωση των βυζαντινών αυτή η μεγάλη ποικιλία συνδέεται με τον κυρίαρχο ρόλο που έπαιζε στον ιδιωτικό και τον δημόσιο βίο των βυζαντινών η χριστιανική θρησκεία, παρά το γεγονός ότι πολλές από αυτές τις πρακτικές ανάγονται σε εθιμικές συμπεριφορές που δεν είχαν χριστιανική προέλευση. Ο Steven Runciman εξηγεί αυτήν τη συμπεριφορά γράφοντας ότι «ζώντας σε συνθήκες φόβου και αβεβαιότητας ήταν επόμενο να είναι καχύποπτοι, ανήσυχoi, επιρρεπείς σε ανεξέλεγκτες αντιδράσεις, ακόμα και στον πανικό. Ήταν, λοιπόν, αναπόφευκτο να αναζητούν παρηγοριά σε υπερκόσμιες δυνάμεις, στην ένωση με τον Θεό, στην ελπίδα για αιώνα ζωή»²³³. Πράγματι, στην εργασία σημειώθηκαν πολλές περιπτώσεις παρουσίας διαφόρων διατροφικών αγαθών, τόσο στον κύκλο της ζωής (γέννηση, βάπτισμα, γάμος, θάνατος), όσο και στον κύκλο του χρόνου (ιερού και κοσμικού χρόνου).

Ένα άλλο συμπέρασμα που προκύπτει από τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν σ' αυτήν την εργασία είναι η μεγάλη κοινωνική διαφοροποίηση που αποτυπώνεται στη χρήση διατροφικών αγαθών μεταξύ πλουσίων και φτωχών, όπως και η χρήση ακριβών διατροφικών αγαθών ως μέσου κοινωνικής επίδειξης, αλλά και ως μέσου για τον εντυπωσιασμό ξένων επισήμων. Το στοιχείο αυτό (με την έννοια της μεγάλης ποικιλίας ειδών διατροφής, ακόμα και εξωτικών) αποτυπώνει επίσης την οικονομική ευμάρεια του Βυζαντίου γενικότερα (σε μεγάλο μέρος της χιλιόχρονης ιστορίας του) και της Κωνσταντινούπολης ειδικότερα, η οποία συσχετιζόταν με την ανάπτυξη του εμπορίου, καθώς ένα από τα σημαντικότερα προτερήματά της ήταν η γεωγραφική της θέση στο σταυροδρόμι μεταξύ Ανατολής και Δύσης.

²³² Κουκουλές Φ. τ.Β, Ι, σ. 193-4

²³³ Runciman, S. σ. 306

Σημαντικό στοιχείο αποτελεί ο συνδυασμός του κύκλου των γευμάτων με τον κύκλο των θρησκευτικών τελετών, όπως γινόταν στα μοναστήρια, αλλά και η γενικευμένη πρακτική της νηστείας, που αφορούσε ολόκληρη τη βυζαντινή κοινωνία.

Τέλος, θα πρέπει να σημειωθεί η σημασία που δινόταν σε κανόνες καλής συμπεριφοράς κατά τα επίσημα γεύματα, σε συνδυασμό με την ποικιλία σκευών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αρβελέρ Ε.Γ. (2000), «Ελληνισμός και Βυζάντιο» στο Ιστορία Ελληνικού Έθνους, τ. Ζ, Εκδοτική Αθηνών Α.Ε., Αθήνα
- Βαρβούνης, Μ.Γ, (1994) *Όψεις της καθημερινής ζωής των Βυζαντινών από αγιολογικά κείμενα*, Αθήνα, Ηρόδοτος
- Κουκουλέ, Φ. *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Β΄ Ι, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα
- Κουκουλέ, Φ. *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Γ΄, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα
- Κουκουλέ, Φ. (1951) *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Δ΄, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα
- Κουκουλέ, Φ. (1952) *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Ε΄, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα
- Κουκουλέ, Φ. (1955) *Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός*, τ. Σ΄, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα
- Μερακλής, Γ.Μ., (2001) *Θέματα Λαογραφίας*, Αθήνα, Καστανιώτης
- Μερακλής, Γ.Μ. (2004) *Λαογραφικά ζητήματα*, Αθήνα, Καστανιώτης και Διάττων
- Μότσιας, Χ. (1998) *Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί*, Αθήνα, Κάκτος
- Σπυριδάκη, Γ.Κ. (1950) «Τα κατά την τελευταία έθιμα των Βυζαντινών εκ των αγιολογικών πηγών», Εταιρεία Βυζαντινών Σπουδών, Επετηρίς, τ.20, σ.74-99
- Σπυριδάκη, Γ.Κ. (1952) «Τα κατά την Γέννησιν, την Βάπτισιν και τον Γάμον Έθιμα των Βυζαντινών εκ των Αγιολογικών Πηγών» Ακαδημία Αθηνών, Επετηρίς του Λαογραφικού Αρχείου, τ. 7, σ. 102-147
- Beck, H.G. (2009) *Η Βυζαντινή Χιλιετία*, Αθήνα, Μ.Ι.Ε.Τ.
- Dalby, A. (2015) *Βυζαντίου Γεύσεις –Η Κουζίνα της Αυτοκρατορίας*, Αθήνα, Πατάκης
- Kislinger, E., (2005) «Τρώγοντας και πίνοντας εκτός σπιτιού» Υπουργείο Πολιτισμού, Πρακτικά Ημερίδας *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο*, Θεσσαλονίκη, σ47-57
- Koder, J. (2005) «Η καθημερινή διατροφή στο Βυζάντιο με βάση τις πηγές», Υπουργείο Πολιτισμού, Πρακτικά Ημερίδας *Περί της διατροφής στο Βυζάντιο*, Θεσσαλονίκη, σ17-27
- Mango, C. (2007) *Βυζάντιο, Η Αυτοκρατορία της Νέας Ρώμης*, Αθήνα, Μ.Ι.Ε.Τ.

- Rice, T.T. (2006) *Ο Δημόσιος και Ιδιωτικός Βίος των Βυζαντινών*, Αθήνα, Παπαδήμας
- Runciman, S., (2017) *Βυζαντινός Πολιτισμός*, Αθήνα, Μεταίχμιο